



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
PPRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM
DESENVOLVIMENTO E MEIO AMBIENTE
NÍVEL MESTRADO



DANIELA ROLLEMBERG LOPEZ MARTINEZ

AMBIENTALIZAÇÃO CURRICULAR DOS CURSOS PROFISSIONALIZANTES
DO TURISMO RECEPTIVO EM SERGIPE

SÃO CRISTÓVÃO

2020

DANIELA ROLLEMBERG LOPEZ MARTINEZ

**AMBIENTALIZAÇÃO CURRICULAR DOS CURSOS PROFISSIONALIZANTES
DO TURISMO RECEPTIVO EM SERGIPE**

Dissertação apresentada como requisito parcial
para obtenção do título de Mestre pelo
Programa de Pós-Graduação em
Desenvolvimento e Meio Ambiente da
Universidade Federal de Sergipe.

ORIENTADOR: Dra. Marina de Souza Sartore

COORIENTADOR: Dr. Caê Rodrigues

SÃO CRISTÓVÃO

2020

**FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA PELA BIBLIOTECA CENTRAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**

M385a Martinez, Daniela Rollemberg Lopez
 Ambientalização curricular dos cursos profissionalizantes do
 turismo receptivo em Sergipe / Daniela Rollemberg Lopez
 Martinez ; orientadora Marina de Souza Sartore. – São Cristóvão,
 SE, 2020.
 279 f. : il.

 Dissertação (mestrado em Desenvolvimento e Meio
 Ambiente) – Universidade Federal de Sergipe, 2020.

 1. Meio ambiente. 2. Ensino profissional. 3. Currículos. 4.
 Turismo. 5. Educação ambiental. I. Sartore, Marina de Souza,
 orient. II. Título.

CDU 502:338.48:37.016

DANIELA ROLLEMBERG LOPEZ MARTINEZ

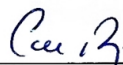
**AMBIENTALIZAÇÃO CURRICULAR DOS CURSOS PROFISSIONALIZANTES
DO TURISMO RECEPTIVO EM SERGIPE**

Dissertação apresentada como requisito parcial para obtenção do título de Mestre pelo Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente da Universidade Federal de Sergipe.

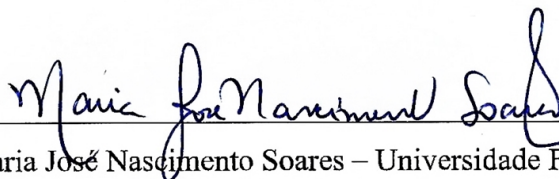
Aprovada em 23 de janeiro de 2020



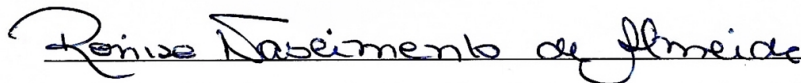
Dra. Marina de Souza Sartore
Universidade Federal de Sergipe
Orientadora



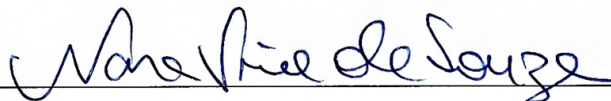
Dr. Caê Rodrigues
Universidade Federal de Sergipe
Coorientador



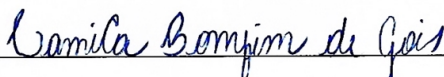
Maria José Nascimento Soares – Universidade Federal de Sergipe
Examinadora Interna



Dra. Ronise Nascimento de Almeida – Universidade Federal de Sergipe
Examinadora Interna

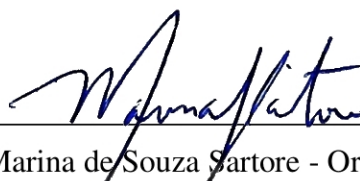


Dra. Nara Vieira de Souza – Instituto Federal de Sergipe
Examinadora Externa



Dra. Camila Bomfim de Gois – Universidade Federal de Sergipe
Examinadora Externa

Este exemplar corresponde à versão final da Dissertação de Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente concluído no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente (PRODEMA) da Universidade Federal de Sergipe (UFS)



Dra. Marina de Souza Sartore - Orientadora

Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente - PRODEMA

Universidade Federal de Sergipe - UFS

É concedido ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente (PRODEMA), da Universidade Federal de Sergipe (UFS) responsável pelo Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente permissão para disponibilizar, reproduzir cópia desta dissertação e emprestar tais cópias.



Daniela Rollemberg Lopez Martinez

Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento e Meio Ambiente - PRODEM
Universidade Federal de Sergipe - UFS

À minha grande amiga, de todas as horas, Andhressa Araújo
Fagundes, pela generosidade da partilha, pela mão sempre
estendida, incentivo e amor: dedico-lhe!

AGRADECIMENTOS

Óh Deus todo poderoso, criador de todas as coisas e de todas as criaturas. Gratidão pelas oportunidades dessa jornada!

À minha mãe Maria Stella, por ter sido meu porto seguro, enquanto eu-barco, navegava pela vida. Minha eterna inspiração e admiração. Gratidão pelo amor incondicional e verdadeiro, pela serenidade e leveza com que sempre conduziu nossas vidas.

À minha filhota Sofia... amor maior que eu. Minha doce companheira de jornada terrena, minha força e minha luz. Ouvir de você: “mamãe, te amo do tamanho do céu “, faz sentir-me uma gigante!

À minha irmã Tata, também colega de mestrado. Juntas sempre fomos fortes. Obrigada pela cumplicidade, comadre! Por estar sempre por perto e pelo amor de irmã e amiga.

À minha querida e amada Silvana, nosso anjo da guarda, fonte inesgotável de amor e sorrisos. Como é maravilhoso dividir nossos dias com você! Sua delicadeza faz desse mundo um lugar melhor pra se viver! Eu não teria conseguido concluir essa pesquisa, se não fosse a sua presença tão dedicada. Gratidão!

Ao querido colega prodemiano Jonielton Dantas, que desde o princípio foi parte dessa dissertação, sempre com sua primorosa mão amiga. Gratidão!

Aos colegas da “super sala 9”, Alessandra, Marília, Delmira, Iasmine, Tiago e Marcela: mais importante que a conclusão desse mestrado, foi ter vocês durante o percurso. Obrigada por tudo!

Aos colegas de turma, que dividiram comigo momentos de alegria e de pressão... foi intenso, mas foi incrível! Gratidão pelas risadas das madrugadas no whatsapp, pelos lanches coletivos, pela partilha em sala de aula, nos congressos e seminários.

Aos queridos Cicero, Luzia e Lucas, obrigada pela recepção sempre calorosa e humana.

A queridíssima coordenadora do Prodepa, professora Maria José Soares, pela colaboração e incentivo diário. Por estar sempre de portas abertas nos recebendo e acolhendo.

A minha orientadora e coorientador, Marina e Caê, pelos direcionamentos e colaboração da pesquisa.

À Universidade Federal de Sergipe e CNPQ pelo fomento da pesquisa.

O presente trabalho foi realizado com o apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de financiamento 001

RESUMO

O objetivo dessa pesquisa foi verificar qual o grau de inserção das questões ambientais inseridas nos currículos dos cursos técnicos profissionalizantes ofertados para os agentes do turismo receptivo em Sergipe. A pesquisa é motivada pelo prognóstico do crescimento do turismo receptivo em Sergipe. Segundo a Organização Mundial do Turismo, ecoturismo é uma atividade turística que se utiliza dos recursos naturais para sua prática e que vincula a educação ambiental como obrigatoriedade para a conservação desses recursos. Entendendo a educação ambiental como parte fundamental do processo de sensibilização e cuidados com o meio ambiente, o foco desse trabalho está nos cursos para os profissionais que atuam diretamente na operacionalização da atividade ecoturística como guias de turismo, garçons, cozinheiros, marinheiros, motoristas de ônibus/vans e camareiras. São agentes de turismo que não necessitam de formação de nível superior para exercerem suas atividades e que recebem do próprio *trade turístico* a capacitação e o treinamento. A pesquisa tem como primeiro momento a construção do referencial teórico, tendo como base os dados do Plano de Desenvolvimento Integrado do Turismo Sustentável (2013), publicado pelo Ministério do Turismo, que contribuiu para delimitar a área do estudo de caso, definir os atores sociais envolvidos e identificar as entidades que ofertam os cursos de capacitação para esses profissionais. No segundo momento, a coleta de dados e a análise qualitativa e quantitativa dos cursos ofertados geraram as categorias trabalhadas, representando os conceitos do Turismo Sustentável e Educação Ambiental. O corpus com os dados foi constituído por meio das ementas dos cursos, incluindo a análise do referencial bibliográfico utilizado. Canindé do São Francisco e Aracaju compõem o recorte espacial da metodologia, por serem as maiores cidades receptoras de turistas no estado de Sergipe. Como resultado, os dados foram tabulados, considerando o índice total de 100%. Quando os cursos são ofertados por instituições públicas federais, o resultado foi um grau mediano. Nos cursos ofertados pelos programas de políticas públicas do Estado em parceria com o privado, o grau foi considerado baixo. Quando os cursos são ofertados pelo sistema privado, o grau foi considerado muito baixo. A representatividade das instituições foram o Instituto Federal de Sergipe com melhor grau de inserção, ficando o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial de Sergipe com baixa representatividade nas questões ambientais.

Palavras Chave: Ambientalização Curricular; Cursos Profissionalizantes; Turismo; Educação Ambiental; Meio Ambiente

ABSTRACT

The purpose of this research is to investigate how ecotourism and nature tourism are being conceived and addressed in the qualification and training courses of the tourism agents of the State of Sergipe, through the diagnostic of the degree of insertion of the environmental theme. The research is motivated by prognosis of receptive tourism growth in Sergipe. According to the World Tourism Organization, ecotourism is a tourist activity that uses natural resources for its practice and that links the environmental education as a requirement for the conservation of these resources. By acknowledging the environmental education as a fundamental part of the process of raising awareness and caring for the environment, the focus is directly on professionals who work directly in the operationalization of the ecotourism activity such as tourist guides, waiters, cooks, sailors, bus and vans drivers and chambermaids. These are tourism agents who do not need higher level training to exercise their activities and receive from the *touristic trade* their own training. The research has at its first moment the construction of the theoretical reference, based on the data of Plano de Desenvolvimento Integrado do Turismo Sustentável (2013), published by the Ministry of Tourism, which contributed to delimiting the area of case study, defining the social actors involved and identifying the entities that offer training courses for these professionals. In the second moment, the collection of qualitative and quantitative of the offered courses was made using the method of analysis of Bardin's content with a corpus made up of the course menus, including the analysis of the bibliographic reference used. Canindé do São Francisco and Aracaju make up the spatial cut of the methodology, as they are the largest tourist receiving cities in the state of Sergipe. In conclusion, a 50% medium grade was obtained when the courses are offered by federal public institutions, and 16% in the courses offered by state public policy programs in partnership with private institutions and no insertion degree when the courses are offered by the private system. The representativity of the institutions were Instituto Federal de Sergipe with best insertion degree and Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial de Sergipe with low representativity in environmental issues.

Keywords: Curricular Environmentalization; vocational courses; Tourism; Environmental Education; Environment

LISTA DE SIGLAS

ABAV – Associação Brasileira de Agentes de Viagem
ABIH – Associação Brasileira da Indústria de Hotelaria
ABRASEL – Associação Brasileira de Alimentos e Bebidas
ACES- Ambientalização Curricular na Educação Superior
BID – Banco Interamericano de Desenvolvimento
CHESF – Companhia Hidroelétrica do São Francisco
EJA- Educação de Jovens Adultos
IBGE- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
ICCABAV- Instituto de Capacitação e Certificação da Associação Brasileira de Agentes de Viagens
IDH – Índice de Desenvolvimento Humano
IFS – Instituto Federal de Sergipe
MAX – Museu de Arqueologia de Xingó
OMT – Organização Mundial do Turismo
ONU – Organização das Nações Unidas
PDITS- Plano de Desenvolvimento e Priorização do Turismo Sustentável
PEA – Política Educação Ambiental
PIB- Produto Interno Bruto
PNUMA – Programa das Nações Unidas para o meio Ambiente
PRODETUR- Programa de Desenvolvimento do Turismo
SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Empresas
SENAC – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
SESC – Serviço Social do Comércio
SETESP – Secretaria Estadual de Turismo e do Esporte
SINDETUR – Sindicato das Empresas de Turismo
UFSCAR – Universidade Federal de São Carlos
UNESCO – Organização das Nações Unidas para Educação, Ciência e Cultura
UNESP- Universidade Estadual de São Paulo
UNICAMP – Universidade Estadual de Campinas
WTCC – World Travel & Tourism Council

LISTA DE QUADROS

| | |
|---|-----------|
| Quadro 1/A – Categorização para análise das disciplinas em relação aos conceitos trabalhados na Ambientalização Curricular | 58 |
| Quadro 1 / B – Categorização para análise das disciplinas em relação aos conceitos trabalhados na Ambientalização Curricular | 58 |
| Quadro 2 – Cursos ofertados pelo IFS e SENAC. | 60 |
| Quadro 3 – Análise das Disciplinas do curso de Guia – IFS. | 61 |
| Quadro 4 – Matriz Disciplinas x Categorias representadas- Guia IFS. | 63 |
| Quadro 5 – Análise das Disciplinas do curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem – IFS. | 65 |
| Quadro 6 – Matriz das disciplinas x categorias representadas curso Técnico em Hospedagem IFS | 67 |
| Quadro 7 – Análise das Disciplinas do curso Hospedagem EJA - IFS. | 70 |
| Quadro 8 – Matriz das disciplinas x categorias representadas curso Hospedagem EJA IFS | 71 |
| Quadro 9 – Análise das Disciplinas do curso Guia Nivel médio Senac. | 74 |
| Quadro 10 – Análise das Disciplinas do curso Cozinheiro Senac/Prodetur | 75 |
| Quadro 11 – Matriz Disciplinas x Categorias representadas curso Cozinheiro Senac / IFS | 76 |
| Quadro 12 – Análise das Disciplinas do curso Garçon Senac Prodetur | 77 |
| Quadro 13 – Matriz Disciplinas x Categorias representadas curso garçom Senac/Prodetur | 79 |
| Quadro 14 – Análise das disciplinas no curso Camareira Senac/Prodetur | 80 |
| Quadro 15 – Matriz Disciplinas x Categorias representadas no curso Camareira Básico | 82 |
| Quadro 16 – Resultado entre as instituições e alunos egressos | 83 |

LISTA DE TABELAS

| | |
|--|-----------|
| Tabela 1: Número de habitantes / Município e densidade demográfica. Pólo Costa dos Coqueirais. | 39 |
| Tabela 2 – Linha de base socioambiental dos Municípios do Polo Costa dos Coqueirais. | 40 |
| Tabela 3 – Quantitativo dos meios de hospedagem do Polo Costa dos Coqueirais. | 44 |
| Tabela 4 – Total de equipamentos e serviços turísticos do Polo Costa dos Coqueirais | 45 |
| Tabela 5 – Parâmetros socioeconômicos dos municípios do Polo Velho Chico. | 46 |

LISTA DE GRÁFICOS

| | |
|---|-----------|
| Gráfico 1 – Abordagem sobre meio ambiente hora/aula- Guia IFS. | 62 |
| Gráfico 2 – Abordagem da temática ambiental nas disciplinas Guia IFS. | 64 |
| Gráfico 3 – Abordagem sobre meio ambiente hora/aula-Hospedagem IFS. | 67 |
| Gráfico 4 – Abordagem da temática ambiental nas disciplinas –Hospedagem IFS. | 68 |
| Gráfico 5 – Abordagem sobre meio ambiente hora/aula- Hospedagem EJA – IFS | 71 |
| Gráfico 6 – Abordagem da temática ambiental nas disciplinas Hospedagem EJA-IFS | 72 |
| Gráfico 7 – Abordagem sobre meio ambiente hora/aula – Cozinheiro - SENAC/Prodetur. | 75 |
| Gráfico 8 – Abordagem temática Meio Ambiente nas disciplinas Curso Cozinheiro Senac/Prodetur | 76 |
| Gráfico 9 – Abordagem sobre a temática ambiental no curso Garçon Senac /Prodetur | 78 |
| Gráfico 10 – Abordagem sobre a temática ambiental nas disciplinas garçon Senac/prodetur | 79 |
| Gráfico 11 – Abordagem sobre a temática ambiental no curso de camareira básico Senac/Prodetur | 81 |
| Gráfico 12 – Abordagem sobre a Temática ambiental nas disciplinas do curso Camareira basico Senac/ Prodetur | 82 |

LISTA DE FIGURAS

| | |
|---|-----------|
| Figura 1 – Diagrama circular elaborado pela Rede ACES, apresentando categorias para a avaliação do grau de ambientalização curricular. | 30 |
| Figura 2 – Divisão dos Polos Turísticos de Sergipe. | 37 |
| Figura 3 – Ementa da disciplina Fundamentos do Turismo e Hospitalidade /Nível Medio Guia IFS | 53 |
| Figura 4 – Capa Livro Turismo Principios e Práticas | 54 |
| Figura 5 – Sumário do livro Turismo Principios e Práticas | 54 |
| Figura 6 – Capa Livro Teoria do Turismo | 55 |
| Figura 7 – Sumário do livro Teoria do Turismo | 56 |
| Figura 8 – Continuação do sumario Teoria do Turismo | 57 |

LISTA DE IMAGENS

| | |
|---|-----------|
| Imagem 1 – Orla de Atalaia, projeto Tamar | 42 |
| Imagem 2 – Croa do Goré | 43 |
| Imagem 3 – Orla Por do Sol | 43 |
| Imagem 4 – Flora Rio São Francisco | 47 |
| Imagem 5 – Passeios nos Canions no Rio São Francisco | 48 |
| Imagem 6 – Hidráulica Xingó | 49 |
| Imagem 7 – Max | 49 |

SUMÁRIO

| | |
|--|------------|
| 1 INTRODUÇÃO. | 16 |
| 2 DO TURISMO SUSTENTÁVEL A AMBIENTALIZAÇÃO CURRICULAR..... | 20 |
| 2.1 Turismo sustentável: natureza, desenvolvimento econômico e responsabilidade social..... | 20 |
| 2.2 Educação Ambiental: necessária no Turismo Sustentável, obrigatória para o Ecoturismo..... | 24 |
| 2.3 Educação Ambiental Conservadora x Educação Ambiental Crítica | 27 |
| 2.4 A Questão da Educação Ambiental no (Eco)Turismo, os Cursos Técnicos e a Ambientalização Curricular | 28 |
| 3 OBJETO DE PESQUISA E PERCURSO METODOLÓGICO..... | 16 |
| 3.1 Diagnósticos demográficos do recorte de área para caracterização dos profissionais do turismo receptivo..... | 36 |
| 3.1.2 Polo Costa dos Coqueiros. | 39 |
| 3.1.3 O polo Velho Chico – Canindé do São Francisco Representando a Área | 46 |
| 3.2 Caracterização dos Profissionais do Turismo Receptivo em Sergipe..... | 50 |
| 3.3 Materiais e métodos. | 52 |
| 4 RESULTADOS E DISCUSSÃO. | 59 |
| 4.1 Curso Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo – IFS | 61 |
| 4.2 Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem – IFS | 65 |
| 4.3 Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao ensino Médio na modalidade Educação Jovens e Adultos (EJA) – IFS | 69 |
| 4.4 Curso Guia de Turismo Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio – SENAC | 73 |
| 4.5 Curso Cozinheiro Básico – SENAC/PRODETUR..... | 74 |
| 4.6 Curso Garçom – SENAC/PRODETUR..... | 77 |
| 4.7 Curso Camareira – SENAC/PRODETUR | 80 |
| 4.8 Quadro Geral de Resultados..... | 83 |
| 5 CONCLUSÕES E SUGESTÕES | 84 |
| REFERÊNCIAS. | 87 |
| APÊNDICES..... | 90 |
| ANEXOS..... | 138 |

1 INTRODUÇÃO

A motivação e o interesse em pesquisar sobre ambientalização curricular na formação dos profissionais do Turismo receptivo emergiram da constatação do crescimento do turismo em Sergipe, da procura por destinos de turismo de natureza, resultando no aumento de impactos ambientais decorrente de ações antrópicas sobre o meio ambiente. O Estado de Sergipe ampliou de 37 para 58 o número de municípios do seu mapa turístico, incorporando 26 novos destinos com potencial turístico, divididos em cinco regiões (BRASIL, 2017).

Em 2016, mais de 6,5 milhões de turistas provenientes de outros continentes visitaram o Brasil, e foram constatados, aproximadamente, 90 milhões de desembarques de passageiros nos aeroportos nacionais. Segundo o Conselho Mundial do Turismo (WTTC), o impacto na economia deverá alcançar cerca de R\$ 739 bilhões até o ano 2027, e empregar 8,91 milhões de pessoas no país (BRASIL, 2017). Destaca-se, nesse contexto, o segmento do ecoturismo e o turismo de natureza, atividades que integram as pessoas aos recursos naturais e que precisam ser estudadas, planejadas e comercializadas, de acordo com as ideias de desenvolvimento sustentável. O segmento inclui os setores sociais, culturais, ambientais e econômico e deverá almejar a preservação dos recursos naturais e culturais, garantindo a sustentabilidade e o desenvolvimento da comunidade local envolvida (CEBALLOS-LASCURÁIN, 1995).

O intercâmbio do ser humano com o meio ambiente causa impactos de várias formas e deve-se envidar esforços para que haja conservação dos recursos naturais e patrimônios culturais. Os impactos negativos provocados pelas atividades turísticas podem gerar extinção de espécies nativas, mudanças no cenário da natureza e modificações sociais nas comunidades tradicionais, a exemplo das perdas identitárias. Desse modo, investimentos em um desenvolvimento turístico sustentável devem incluir a formação dos agentes que atuarão como educadores e multiplicadores dentro desse cenário (CAMPOS, 2006).

A ambientalização curricular nos cursos técnicos é um processo voltado à formação de profissionais, para que estes sejam comprometidos com a busca permanente de relações sustentáveis entre sociedade e natureza. A abordagem de questões ambientais, através da Educação Ambiental, possibilita reflexões capazes de transformar permanentemente o indivíduo em uma efetiva mudança de comportamento em relação à conservação do meio ambiente (DE LIMA, 2018).

O papel educativo transformador propõe não somente a conservação do meio ambiente como um dos elementos fundamentais capazes de reduzir os impactos negativos, tais como a

poluição, a degradação da paisagem, a disposição inadequada dos resíduos sólidos, mas propõe também a preservação da cultura e aspectos sociais das comunidades receptoras. A ambientalização curricular nos cursos técnicos profissionalizantes, nesse contexto, têm se tornado cada vez mais necessária, como condição emergencial para que esses indivíduos aprofundem o conhecimento sobre o uso responsável dos recursos naturais pelas atividades turísticas, respeito ao patrimônio e cultura local visitada, bem como entendam seu papel social diante da crise ambiental existente.

Embora existam recomendações e legislação específicas, são escassos¹ no Brasil os estudos que relatam a formação sobre a temática do ecoturismo, turismo de natureza e desenvolvimento ambiental para os agentes de turismo receptivo que atuam nesse meio, como os agentes de viagens, guias de turismo, camareiras, cozinheiros, garçons, marinheiros e motoristas. Esses são atores que atuam diretamente no receptivo e que poderão ser multiplicadores do papel educativo e guardiões capazes de zelar pelo bioma enquanto exercem seu trabalho.

Após a conferência das nações unidas sobre o meio ambiente em 1972, a Educação Ambiental ganhou forças no mundo e a importância da natureza para o ser humano tornou-se o foco mundial, com discursões que envolvem mudanças culturais e sociais. No âmbito das agendas governamentais, das Organizações Não Governamentais Nacionais e Multinacionais, passou-se a inserir a educação ambiental em suas agendas políticas. Layrargues (2006) justifica que a educação ambiental é um ato político baseado em transformação social e argumenta que, seja ela formal ou informal, é imprescindível como componente do planejamento e gestão ambiental.

Na pesquisa de mestrado “O Estado da Arte da Pesquisa em Educação Ambiental do Brasil”, Reigota (2007) elencou 40 teses de doutorado e 246 dissertações abrangendo diversos temas ambientais em concepções pedagógicas e políticas. Observa-se nesse trabalho que a abordagem não incluiu ambientalização curricular nos cursos técnicos e de capacitação para profissionais do turismo que, em sua diversidade de atuação, nem sempre possuem a graduação em nível superior, já que não é exigida para o seu ingresso no mercado de trabalho, a exemplos dos garçons, camareiras, motoristas e guias.

¹ As fontes utilizadas para a pesquisa sobre a temática foram Scielo, Google Academico e periódicos da Capes, em língua Portuguesa e Espanhola, pois ao digitar environmental education for guides in the ecotourism industry o resultado não condizia com o que se propõe esta pesquisa.

No mercado de turismo em Sergipe os cursos profissionalizantes ocorrem por meio do *trade*², que é composto pela Associação Brasileira de Agentes de Viagens (Abav), Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), Associação Brasileira de Industria de Hotéis (Abih), Sindicato das Empresas de Turismo (Sindetur) e Sindicato do Guias de Turismo, juntamente com o apoio do Sistema S: Serviço Nacional de Aprendizado Comercial (Senac), Serviço de Apoio a Micro e Pequena Empresa (Sebrae), do governo do Estado (por meio da Secretaria de Turismo) e do Instituto Federal de Sergipe.

Diante do prognóstico de crescimento da atividade turística em Sergipe e da importância da Educação Ambiental na formação dos profissionais que atuam nessa área, a questão norteadora dessa pesquisa é: como estaria então o grau de inserção da ambientalização, nos cursos técnicos profissionalizantes do turismo receptivo?

Philippi Jr (2002) elucidou como dificuldades encontradas na formação de recursos humanos em educação ambiental a carga horária restrita, o pouco tempo para consulta bibliográfica e a descontinuidade administrativa. Apesar das barreiras é um tema que não deve ser negligenciado em cursos que requer o fortalecimento dessa temática, a exemplo do Turismo, por sua intrínseca interdisciplinaridade com o meio ambiente, para que ocorra o desenvolvimento sustentável da atividade.

A justificativa dessa pesquisa repousa em alguns aspectos a serem considerados. O primeiro deles é o crescimento da atenção para os cursos técnicos no Brasil, incluindo a reforma curricular do ensino médio. O Ministério da Educação, por meio da Lei 13.415/2017, alterou a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, com mudanças na estrutura do ensino médio. A definição da nova organização curricular inclui o foco também em áreas de formação técnica e profissional. A ideia, segundo o Ministério da Educação, é garantir as ofertas de uma educação que atenda as demandas deste mercado de trabalho voltado às atividades consideradas técnicas. (BRASIL, 2017).

Outro aspecto que traz força a pesquisa é os investimentos do Programa de Desenvolvimento do Turismo em Sergipe (Prodetur), um Programa do Ministério do Turismo que objetivou contribuir para a estruturação dos destinos turísticos brasileiros pelo fomento ao desenvolvimento local e regional, por meio de parcerias com Estados e municípios. Em Sergipe observa-se uma mudança espacial bastante significativa nos últimos cinco anos. O desenvolvimento do turismo foi fomentado por grandes investimentos, na ordem de R\$ 100

² Trade Turístico: organizações privadas e governamentais atuantes no setor de Turismo e Eventos (EMBRATUR, 1995).

milhões (sendo R\$ 60 milhões provenientes do Banco Interamericano de Desenvolvimento – BID e R\$ 40 milhões da Secretaria do Estado de Turismo de Sergipe), incluindo desde obras arquitetônicas, como novas orlas, construção de bares, restaurantes e hotelaria, à empresas de receptivos com meios de transportes terrestres e fluviais (BRASIL, 2013).

Segundo o Ministério do Turismo, por meio do Plano de Desenvolvimento e Interiorização do Turismo de Sergipe (PDITS) a demanda turística para os atrativos naturais é de 35,5%, contra 19,5% para o patrimônio histórico, 20 % para as festas populares e 25% para o turismo de negócios (BRASIL, 2013). Esses dados reforçam a necessidade do desenvolvimento da educação ambiental no Ecoturismo, cujo objetivo é oportunizar reflexões sobre os aspectos de proteção e conservação, nos âmbitos sociais, culturais e ambientais.

Para Petersen e Ramon (1999), é um equívoco não admitir o ator social como um protagonista ativo em todo processo de desenvolvimento no país, pois gera frustração nas implementações de políticas públicas. Em turismo, a autor explicita que esse equívoco parece lugar comum. Neste sentido, se faz necessário pensar o turismo sustentável de uma forma em que os sujeitos, na perspectiva humanística³, estejam capacitados e preparados para serem parte desse processo de desenvolvimento.

Para tanto, essa pesquisa buscou como objetivo geral verificar qual o grau de inserção das questões ambientais inseridas nos currículos dos cursos técnicos profissionalizantes ofertados para os agentes do turismo receptivo em Sergipe, tendo como objetivos específicos:

- Identificar os órgãos e instituições que ofertam cursos técnicos profissionalizantes e capacitação para os profissionais do turismo.
- Analisar a oferta, carga horária e conteúdos relacionados ao meio ambiente, ecoturismo, turismo de natureza, educação ambiental e sustentabilidade nos cursos ofertados.
- Indicar uma proposta de ambientalização curricular a partir dos resultados da análise.

Como estrutura, esta dissertação foi dividida em capítulos: o primeiro capítulo traz a introdução e objetivos da pesquisa, o segundo capítulo apresenta o referencial teórico que embasou a análise dos resultados obtidos. Tem-se como referencial uma abordagem sustentável do desenvolvimento do Turismo de Natureza, dos impactos causados por essa atividade, da

³ O autor se refere a sujeitos humanísticos, a postura ética que atribui maior importância a dignidade, aspirações e capacidades humanas, direcionadas a racionalidade Petersen e Ramon (1999).

Educação Ambiental como uma estratégia pedagógica capaz de mitigar os impactos negativos sobre o meio ambiente e fomentar os impactos positivos, convergindo dessa forma aos conceitos dos modelos de Educação Ambiental e sua inserção nos currículos dos cursos profissionalizantes.

O terceiro capítulo aborda o objeto da pesquisa e o percurso metodológico. Por meio dos métodos de pesquisa documental se descreve o passo a passo para o alcance dos resultados obtidos. No quarto capítulo é apresentado a tabulação e análise dos dados obtidos, sendo o quinto e último capítulo a conclusão sobre a pesquisa e sugestões.

3 DO TURISMO SUSTENTÁVEL A AMBIENTALIZAÇÃO CURRICULAR

2.1 Turismo sustentável: natureza, desenvolvimento econômico e responsabilidade social

O Turismo tornou-se no mundo atual umas das principais atividades econômicas, sendo desenvolvido em diversos contextos: ambiente natural, urbano, de lazer, executivo, esportivo, ecológico, entre outros. Andrade (1997, p.38) conceitua o turismo como um “complexo de atividades e serviços relacionados aos deslocamentos, transporte, alojamento, alimentação, circulação de produtos típicos e atividades relacionadas aos movimentos culturais, lazer e entretenimento”.

Por envolver várias atividades e prestação de serviços, o potencial econômico e social do Turismo está relacionado a geração de emprego e renda, tendo visibilidade por parte dos governantes, que consideram essa atividade uma estratégia na superação de problemas sociais. A característica interdisciplinar do Turismo, permite que diferentes campos de conhecimentos científicos corroborem com essas estratégias de desenvolvimento, contribuindo para a sustentabilidade da atividade, a exemplo da Sociologia, Administração, Ciências Ambientais, Antropologia, Economia, Educação, dentre outras (PETROCCI, 2002).

Magalhães (2002) inclui o Turismo como uma atividade sustentável e de desenvolvimento de uma região, entendendo-o como um fenômeno social e espacial, no qual o conhecimento do espaço e estudo da territorialidade valoriza e delinea as potencialidades turísticas, bem como o estudo do homem como ator social desse fenômeno de deslocamento, analisa as motivações diversas, produzindo conteúdo indispensável para a organização, planejamento, administração e desenvolvimento do turismo. O conceito de Turismo Sustentável é relativamente novo, surgindo nos anos 90, com origens no Relatório *Our Common Future*, realizado pela Comissão Brundtland em 1987, para entendê-lo, se faz necessário buscar os conceitos de

sustentabilidade, que surgiu da emergência do tema ambiental na Agenda Internacional em função da preocupação com os limites do meio ambiente que se traduz na harmonia do conjunto de ideias, estratégias e atitudes ecologicamente, economicamente, socialmente e culturalmente viáveis como alternativa para garantir a sobrevivência dos recursos naturais do planeta (MAGALHÃES, 2002).

Rodrigues (1997) define Sustentabilidade Ambiental como sendo um privilégio que coaduna espaço, tempo, sociedade e natureza. Implica na coexistência harmônica do homem com o seu meio, mediante o equilíbrio dos sistemas. Para o autor, a sustentabilidade do meio, a sustentabilidade sociocultural e sustentabilidade econômica eficaz, são os três vieses que norteiam a possibilidade da manutenção da diversidade biológica, do controle de pessoas sobre suas vidas e do fortalecimento da identidade cultural das comunidades.

As ideias de sustentabilidade entram nas mais diversas esferas públicas e privadas, dentre elas o turismo, que, segundo Rushmann (2002), é aquele que, juntamente com a infraestrutura e redes colaborativas, pode operar dentro da capacidade natural, possibilitando os processos de regeneração e produtividade dos recursos naturais. Para Sachis (1990), apud Silva (2007, p.38), no turismo sustentável:

o uso dos recursos naturais deve manter a capacidade de equilíbrio dos ecossistemas, aumentar a capacidade de geração de recursos naturais renováveis, limitar o uso de recursos não renováveis ou ambientalmente prejudiciais, reduzir o volume de poluição e restringir desperdícios. Inclui questões relacionadas à gestão integrada de recursos naturais, como manejo sustentável dos recursos, a preservação, a reciclagem, a reutilização, o controle ao desperdício e a conservação de recursos finitos, de modo que o desenvolvimento seja possível dentro de uma ética ambiental, mais solidária com a natureza e com as gerações futuras”

O desenvolvimento sustentável da atividade turística está ligado aos estudos que dizem respeito à sociedade, economia e natureza, sendo suas técnicas advinda da administração pública, na qual o planejamento, organização e controle são as ferramentas que o poder público ou privado utiliza para promover e operacionalizar.

A Política Nacional do Turismo e o Sistema Nacional do Turismo são as diretrizes do desenvolvimento sustentável desse setor da economia, conforme Lei 11.771/2008. Sua orientação é a da participação pública no gerenciamento, reconhecendo as contribuições das pessoas e das comunidades, considerando e respeitando seus costumes (BRASIL, 2008).

Dentre as diversas modalidades do Turismo, o Turismo de Natureza e o Ecoturismo são as que estão conectadas diretamente com o meio natural e que se utiliza dos recursos naturais paisagísticos para sua realização, possuindo legislação específica, visando contemplar a sustentabilidade do meio ambiente.

Para Rushmann (1998), as modificações e os eventos provocados pelo turismo nas localidades receptoras é o que denomina de impacto do turismo. Considera-se o Ecoturismo uma das atividades turísticas que menos causa impactos, pois, conceitualmente, essa forma de viajar deve incorporar o compromisso com a proteção da natureza e responsabilidade social.

O conceito de Ecoturismo, de acordo com a Política Nacional do Turismo, é de que essa atividade é um veículo para a educação ambiental, um segmento da atividade turística que utiliza de forma sustentável o patrimônio natural e cultural, incentiva a sua conservação e busca a formação de uma consciência ambientalista através da interpretação do ambiente, promovendo o bem-estar das populações envolvidas (BRASIL, 2008).

Contudo, Lindberg e Hawkins (2002) afirmam que, em muitos casos, o ecoturismo provocou uma série de problemas ao invés de oferecer os reais benefícios almejados. Eles referem-se à degradação ambiental, impactos negativos sobre a cultura local, criação de dificuldades econômicas para a população receptiva - acrescentando que esses impactos, provocados por ações antrópicas, impedem o “eco desenvolvimento”⁴.

O Manual de Impactos Ambientais, sugerido pelo Ministério do Meio Ambiente, aborda os principais impactos ambientais negativos da atividade do turismo. Os impactos são provocados pela instalação e implantação da atividade turística e traz em seu conteúdo medidas atenuantes capazes de mitigar ou compensar a natureza, a depender da ação antrópica e das consequências delas. Conforme o manual, as instalações para uso na atividade do turismo é toda infraestrutura de apoio que se destina ao alojamento, deslocamento e abastecimento do turista e do pessoal de serviços de apoio ao turista (BRASIL, 2018).

De acordo com o manual, é preciso planejamento da atividade com estudos específicos sobre capacidade de carga e outras questões locais. Deve-se levar em consideração as fragilidades do meio ambiente e se os projetos turísticos serão, além de ambientalmente danosos, turisticamente insustentáveis. Em se tratando do Ecoturismo, a sustentabilidade é premissa imprescindível para o seu desenvolvimento.

O manual aponta como principais impactos negativos da atividade turística:

- Degradação das paisagens devido a construções inadequadas;
- Aumento da necessidade de abastecimento de água potável;
- Contaminação da água dos rios e mares devido ao aumento de esgotos não tratados;
- Degradação da fauna e flora local, por desmatamentos, caça e pesca predatórias;

⁴ Consolidação da atividade ecoturística dentro dos parâmetros da sustentabilidade.

- Redução da população de animais, que tem sua coleta dirigida ao atendimento da alimentação do turista, tais com camarão e caranguejo;
- Aumento da geração de resíduos sólidos;
- Aumento da demanda de energia elétrica;
- Aumento do tráfego de veículos, redução da qualidade do ar e aumento de ruídos;
- Assoreamento da costa devido à ação humana nos corais, recifes, mangues, restingas e dunas;
- Alteração sobre estilo de vida da população nativa;
- Mudanças na forma de exploração econômica da região afetada, com alterações na agricultura e pesca para atender o turista;
- Deslocamento e marginalização da população local;
- Perda de benefícios econômicos para a comunidade local;
- Necessidade de implantação de infraestrutura, causadoras de impactos ambientais negativos, tais como: estradas, sistemas de drenagens, aterros e outros.
- Fauna, flora e os ecossistemas são afetados com a modificação da cobertura vegetal da região;
- Possíveis mudanças de valores e forma de comportamento tradicional da população local, ao ver-se confrontado com o modo de vida do turista.;
- Limitação das atividades artesanais que utilizam recursos naturais como matéria prima e das atividades locais, como a pesca tradicional;
- Perturbação dos animais devido à excessiva aproximação humana;
- Maior risco de acidentes com animais, devido ao aumento do tráfego e veículos;
- Modificação do comportamento instintivo do animal, devido ao recebimento de alimento do turista;
- Maior risco de ocorrência de incêndios florestais;
- Coleta de espécies da fauna e flora de forma predatória.

Os impactos são bem variados e numerosos e, segundo orientação do Ministério do Meio Ambiente, o planejamento, por meio das suas ferramentas, é a principal medida preventiva. O planejamento ordena as ações do homem sobre o território, direcionando a construção dos equipamentos e facilidades, a fim de evitar os efeitos negativos. Os responsáveis pela gestão do turismo e pela gestão do meio ambiente

reconhecem os problemas difíceis e os conflitos que são comuns aos dois e, por isso, possuem legislações interligadas para criar condições e proposições administrativas efetivas (RUSCHMANN, 1997).

O planejamento e a gestão ambiental surgiram após a competição por terras, água, recursos energéticos e biológicos, sendo a prioridade organizar o uso da terra e proteger o meio ambiente ameaçado, além de melhorar a qualidade de vida das populações. Para Santos (2004) o planejamento ambiental é composto por cinco processos para sua eficiente execução, dentre eles a Educação Ambiental, que oportuniza a sensibilização das pessoas e orientam decisões e comportamentos em relação à natureza.

É justamente sobre essa ferramenta do planejamento ambiental, componente epistemológico no processo de ambientalização curricular, que esta pesquisa se debruçou. Suas diretrizes, princípios e interdisciplinaridade com os estudos no Turismo são os referenciais para a análise e discussão dos resultados que foram obtidos.

2.2 Educação Ambiental: necessária no Turismo Sustentável, obrigatória para o Ecoturismo

Em 1965, surgiu na Inglaterra a expressão *Environmental Education* (Educação Ambiental), quando educadores se reuniram na Universidade de *Keele* para discutir sobre a importância do meio ambiente como parte da educação escolar e para todos os cidadãos (DIAS, 1991).

Mais adiante, em 1968, trinta especialistas de diversas áreas fundavam o Clube de Roma, onde conjecturavam o futuro da humanidade, discutiam as crises ambientais atuais, as temáticas sobre os recursos naturais de fontes não renováveis, bem como a preocupação com o crescimento da população mundial, sendo os resultados dessas conjecturas publicados no relatório *The Limits of Growth* (Os Limites do Crescimento Econômico). Em razão dessas ideias, em 1972, aconteceu a primeira Conferência das Nações Unidas sobre o meio ambiente humano, reunindo 113 países e trazendo dois marcos importantes (DIAS, 1991):

- Criação do Programa das Nações Unidas para o Meio Ambiente (PNUMA);
- Programa Internacional de Educação Ambiental (PIEA), conhecida como “Recomendação 96”, que referenciava o desenvolvimento da educação ambiental como o elemento crítico para o combate à crise ambiental do mundo.

Outro importante encontro sobre a Educação Ambiental aconteceu em Belgrado em 1975, culminando na “Carta de Belgrado”, documento de grande relevância sobre a estrutura global para educação ambiental, cujo entendimento era de que a sobrevivência humana dependia de medidas sustentáveis, propondo, dessa forma, uma nova ética global de desenvolvimento através da reforma dos processos e dos sistemas educacionais. Dessas discussões, a UNESCO criou o Programa Internacional de Educação Ambiental (UNESCO, 1975).

Organizada pela Unesco em 1977, o evento mais importante da evolução da Educação Ambiental ocorreu em Tbilisi, na Geórgia (antiga URSS), que foi a Primeira Conferência Intergovernamental sobre Educação Ambiental, inspirada pela Carta de Belgrado. A Conferência de Tbilisi foi responsável pela elaboração de princípios, estratégias e ações orientadoras em educação ambiental, sendo adotados em todo o mundo (UNESCO, 1977).

Em 1992, no Rio de Janeiro, 170 países elaboraram um tratado de Educação Ambiental para as Sociedades Sustentáveis, reunidos na Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente e Desenvolvimento, conhecida também como Rio92, considerado o mais importante encontro sobre o meio ambiente após a Conferência de Estocolmo (ONU, 1992).

A Educação Ambiental tem sua regulamentação na Política Nacional de Educação, Lei 9795/1999, que em seu Art. 1º traz o conceito: É o processo por meio dos quais o indivíduo e a coletividade constroem valores sociais, conhecimentos, habilidades, atitudes e competências voltadas para a conservação do meio ambiente, bem de uso comum do povo, essencial à sadia qualidade de vida e sua sustentabilidade (BRASIL, 1999). A Política Nacional da Educação Ambiental (PNEA) coloca a educação ambiental como um componente essencial e permanente da educação nacional, devendo estar em todos os níveis do processo educativo, sendo de caráter formal - desenvolvida no âmbito dos currículos das instituições públicas e privadas, da educação básica, superior, especial, profissional, de jovens e adultos, ou não formal – através de ações práticas educativas voltadas à sensibilização da coletividade sobre as questões ambientais (BRASIL, 1999).

As atividades vinculadas à PNEA devem ser desenvolvidas por meio de linhas de atuação inter-relacionadas ao atendimento da demanda dos diversos segmentos da sociedade, no que diz respeito à problemática ambiental – oportunamente grifa-se nesse trabalho a demanda do Ecoturismo e do Turismo de Natureza (BRASIL, 1999).

A finalidade da Educação Ambiental é promover a compreensão da existência e a importância que existe na interdependência entre a economia, a sociedade, a política e a

ecologia, proporcionando às pessoas, onde estiverem – dentro ou fora das escolas – a possibilidade de adquirir conhecimentos e atitudes para proteger o meio ambiente (DIAS, 1991).

A PNEA elenca 8 princípios básicos da Educação Ambiental, norteadores para sua implementação em todas as fases do processo educativo:

- I. O enfoque humanista, holístico, democrático e participativo.
- II. Considerar o meio ambiente em sua totalidade, em seus aspectos naturais e os criados pelo homem - político, social, econômico, tecnológico, histórico, cultural, moral e estético.
- III. O pluralismo de ideias e concepções pedagógicas na perspectiva da inter, multi e transdisciplinaridade.
- IV. A vinculação entre a ética, a educação, o trabalho e as práticas sociais.
- V. A garantia de continuidade e permanência do processo educativo.
- VI. A permanente avaliação crítica do processo educativo.
- VII. A abordagem articulada das questões ambientais locais, regionais, nacionais e globais.
- VIII. O reconhecimento e o respeito à pluralidade e a diversidade individual e cultural.

Diante da legislação vigente e dos princípios e objetivos nela delimitados, em todo o processo de evolução conceitual e discursiva da Educação Ambiental, observa-se que ela é o início de todo processo de conhecimento da problemática ambiental, sendo uma prática socioeducativa integrada, contínua e permanente (DIAS, 1991).

Para Da Costa Lima (2009), o contexto histórico dessa evolução possui campo complexo e diverso, no qual um conjunto de atores e setores sociais influenciaram seus direcionamentos, tais como organismos internacionais (Organização das Nações Unidas - ONU, UNUESCO), sistemas governamentais em todas as esferas, associações, ONGs ambientalistas, sociedade civil, instituições científicas educacionais, além do setor privado, que fomentou, de alguma maneira, ações educativas. Contudo, o autor afirma que:

Essas influências não se exerceram de modo homogêneo, nem com a mesma intensidade. No caso brasileiro, foram, sobretudo, decisivas no primeiro momento de sua constituição, as pressões dos organismos internacionais sobre o governo para instituir órgãos e políticas públicas ambientais, a ação da sociedade civil por meio dos movimentos sociais e das ONGs e as iniciativas pontuais e pioneiras de escolas e educadores inspirados por essa motivação renovadora (DA COSTA LIMA, 2009, p.87).

O autor amplia ainda a análise para uma perspectiva não só histórica, mas também social, considerando as múltiplas contribuições político-ideológica, abrindo caminhos para o debate entre as vertentes epistemológicas da Educação Ambiental no Brasil.

2.3 Educação Ambiental Conservadora x Educação Ambiental Crítica

No Brasil, a Educação Ambiental possui duas grandes vertentes político-pedagógicas e epistemológicas: a Educação Ambiental tradicional, também conhecida como conservadora e a Educação Ambiental Crítica Emancipadora.

A Educação Ambiental Conservadora tem uma visão simplificadora da relação homem e natureza. Não vislumbra os conflitos sociais como parte dessa relação, nem traz em sua epistemologia a pretensão de analisá-los e resolvê-los. Aqui o mundo é visto através da ordem biológica e dos ecossistemas autossustentáveis, sendo a presença do ser humano invariavelmente uma ameaça à natureza (NUNES, 2015).

Já a Educação Ambiental Crítica, que possui bases na ideologia da Pedagogia Crítica de Paulo Freire, associa a problemática do meio ambiente às questões sociais, tendo também a função de uma educação ambiental politizada e questionadora (NUNES, 2015).

Para autores como Loureiro (2006), a ideia de conhecimento do meio ambiente não deve ser levada em consideração apenas como defesa do meio ambiente. A consideração com sua constituição deve contribuir também com as novas relações sociais, formas sensoriais e perceptivas, que se fazem necessárias para compreender o indivíduo como parte da sociedade e do meio ambiente.

As vivências sociais e as lutas pessoais não podem estar desconexas do contexto estrutural da Educação Ambiental. Assim, a Educação Ambiental Crítica ressignifica a Educação Ambiental Conservadora a partir de uma matriz que vê a Educação Ambiental como elemento de transformação social no exercício da cidadania, como base no fortalecimento do sujeito na compreensão do mundo e da vida em sua totalidade. Essa interpretação que a Educação Ambiental Crítica possui insere a dimensão social nas questões ambientais, passando a ser trabalhadas como questões socioambientais (LOUREIRO, 2006).

A partir dessa análise socioambiental que a Educação Ambiental Crítica contempla, é que é possível enxergar a interdisciplinaridade que envolve as questões ambientais, a Educação Ambiental e que convergem para o desenvolvimento sustentável do turismo.

A proposta do desenvolvimento sustentável no turismo aponta caminhos, sugerindo agendas, métodos e modelos para a construção de políticas públicas que intercedam por um mundo sustentável. Em sua análise de discurso, é o ator social quem faz diferença nesse

processo de transformação, que envolve uma consciência crítica para essa percepção. É por meio da educação ambiental crítica que se entende os impactos negativos como problemas geradores da insustentabilidade, apercebendo-se dos comprometimentos do ambiente natural e cultural, do aumento das desigualdades sociais das populações locais envolvidas e da descaracterização de culturas locais, que são substituídas por formas estereotipadas (SILVA, 2007).

2.4 A Questão da Educação Ambiental no (Eco)Turismo, os Cursos Técnicos e a Ambientalização Curricular

A Educação Ambiental, no âmbito do Ecoturismo, propõe integrar o turista ao meio ambiente mediante uma arquitetura adaptada, preservando e valorizando o patrimônio natural, histórico e cultural, bem como participação das comunidades locais e profissionais da área, no processo de desenvolvimento de consciência, respeito e proteção aos recursos naturais (MENDONÇA, 1995).

Assim, experiências ecoturísticas e seu potencial para a interiorização de princípios da Educação Ambiental promovem o aprimoramento das relações dos indivíduos consigo mesmos e auxiliam a tornar conscientes as relações que as pessoas têm umas com as outras e com o meio natural (MENDONÇA, 2005).

A Educação Ambiental como condição obrigatória no desenvolvimento do Ecoturismo é também ferramenta válida se inserida no contexto de sustentabilidade de todas as formas de realização do turismo, pois, segundo Alexandre (2018, p.18), “em qualquer de suas formas de expressão e intervenção, o turismo interfere na dinâmica socioambiental de qualquer destino”. Por isso, faz-se necessário que o ser humano adote uma visão de mundo e práticas capazes de minimizar esses impactos.

Se em determinado momento na trajetória da história da Educação Ambiental houve a busca por uma definição conceitual universal, mais adiante a diversidade e pluralidade de atores no mesmo universo de atividades e saberes envolvidos levaram à constatação de uma multiplicidade de novos esforços, práticas, posições pedagógicas, epistemológicas e políticas, surgindo as macrotendências político-pedagógicas da Educação ambiental (LAYRARGUES; LIMA, 2014).

No turismo receptivo, seja ele natural ou urbano, observa-se essa pluralidade de atores no mesmo universo de atividade. Essa é uma demanda que envolve questões socioambientais e políticas, pois a diversidade dos profissionais técnicos envolvidos advém de uma camada social

desprivilegiada economicamente e que muitas vezes não tiveram a oportunidade de aprofundar as reflexões a respeito da temática ambiental e do seu papel enquanto ser humano, no contexto da crise socioambiental existente no mundo inteiro (LAYRARGUES; LIMA, 2014).

A necessidade da discussão e práticas da temática ambiental nos cursos técnicos para os profissionais do turismo emerge da relação direta que o turismo possui com o meio natural. E o processo para que a Educação Ambiental possa chegar até esses profissionais é a efetiva ambientalização dos currículos.

Manfrinato (2006) delinea que a Educação Técnica deve levar os aprendizes a uma práxis na qual exista um ciclo que envolva ação, capacitação e reflexão, imbuídos dos princípios fundamentais que levem o futuro profissional a atuar de forma reflexiva sobre as questões profissionais, éticas e ambientais. Segundo a autora, a reflexão a respeito das questões ambientais nos cursos técnicos é importante para que os profissionais não fiquem na superficialidade dos discursos apenas sobre o que é ecologicamente correto, mas mergulhem no que se refira ao equilíbrio com o meio ambiente, com foco nos resultados para uma melhor qualidade de vida.

Os cursos técnicos visam formar profissionais que vão atuar de forma operacional no mercado de trabalho. É preciso ter cuidado, porém, para que eles não tenham uma formação mecanicista, robotizada, restrita somente às disciplinas que tratam sobre questões práticas. O papel da ambientalização curricular vem justamente para contrapor esse processo fechado de formação, abrindo espaço para a Educação Ambiental Crítica e trabalhando a reflexão sobre as questões socioambientais.

Ambientalização é um processo de incorporação e conscientização das questões ambientais que acontece a partir das práticas ambientais, seja no meio social ou na formação moral de indivíduos (RODRIGUES, 2012). Segundo o autor,

[...] a ideia de “ambientalização curricular” pode ser compreendida como a emergência de questões e práticas ambientais no âmbito curricular ou como a reconfiguração de práticas curriculares tradicionais que incorporam aspectos ambientais nos diferentes níveis de ensino (p.2).

Sobre a inserção de novos conhecimentos nas grades curriculares, Freitas (2003) aborda que um currículo deve pautar variadas vertentes de saberes, especialmente quando traz o meio ambiente em cena, já propondo seu compromisso com a sociedade e a natureza.

Atualmente pesquisas sobre ambientalização curricular são focadas, em sua maioria, no Ensino Básico e nos cursos da Educação Superior. Para o ensino superior é possível analisar o processo de ambientalização por meio dos parâmetros que o Programa de Ambientalização

Curricular do Ensino Superior (ACES) propõe. Esse foi um programa financiado pela Comissão Europeia, por meio do programa de Cooperação entre Instituições do Ensino Superior da União Europeia e América Latina, Programa Alfa, que surgiu em 1994, com o objetivo de reforçar um domínio de cooperação no ensino superior, desenvolvendo metodologias de análise para avaliação da inserção da ambientalização nos currículos do Ensino Superior. A rede ACES fez parte da segunda fase do programa Alfa, entre os anos de 2000 e 2006 (PAYNE, RODRIGUES, 2012).

A Rede ACES foi desenvolvida por 11 universidades, sendo cinco europeias e seis latino-americanas, das quais três eram brasileiras (UNESP – Universidade Estadual Paulista, UNICAMP – Universidade Estadual de Campinas e UFSCar – Universidade Federal de São Carlos). Na busca pela linguagem teórica que respeitasse as diversidades culturais e as pluralidades dos pontos de vistas das instituições participantes e o caráter interdisciplinar da ambientalização curricular, a rede definiu 10 características como referências para as análises de ambientalização curricular, cujo resumo foi apresentado em um diagrama circular (Figura 1). (PAYNE, RODRIGUES, 2012)

Figura 1: Diagrama circular elaborado pela Rede ACES, apresentando categorias para a avaliação do grau de ambientalização curricular.



Fonte: PAYNE; RODRIGUES, 2012.

Payne e Rodrigues (2012) interpretaram as 10 características da Rede ACES da seguinte maneira:

1- Compromisso em transformar as relações natureza-sociedade: esta característica foca o papel do currículo na criação das condições educacionais necessárias para transformar a nossa existência dentro da sociedade. Isto liga os campos do pensamento humano, agindo nos pontos de tensão na relação homem-natureza. Neste sentido, os pesquisadores da Rede ACES destacam: a importância do contexto social como uma referência de “formas de pensamento”; a participação ativa no desenvolvimento dos blocos de construção de políticas que visam melhorar a qualidade de vida na sociedade; a construção que leva a ações transformadoras; práticas sociais que definem de forma mais clara e reduzem relações discriminatórias e predadores; compromisso com transformações que se movem em direção a práticas sustentáveis; preparação dos alunos para enfrentar criticamente questões ambientais.

2- Complexidade: esta característica refere-se principalmente a compreensão do mundo a partir do paradigma da “complexidade”. Baseia-se na promoção de uma visão complexa da realidade. Para este fim, os pesquisadores da Rede ACES destacam: A construção do conhecimento através de “complementação” e não “fragmentação”; a interpretação do mundo através de “atitudes abertas”, colocando o pensamento sob diferentes perspectivas, reconhecendo a existência de incertezas, paradoxos e contradições.

3- Ordem de disciplina: flexibilidade e a permeabilidade: esta característica é associada a propostas para a reorganização do currículo acadêmico, com base na ideia de flexibilidade curricular. De acordo com os pesquisadores da Rede ACES isto pode ser feito por: abertura a diferentes disciplinas através da reflexão crítica, abrindo caminho para emoções e tomada de decisão; reconhecendo as limitações disciplinares para o estudo do meio ambiente e seus problemas, prevendo formas de estudo para superá-los. Isso envolve a orientação de processos cognitivos, enfrentando a percepção e interpretação da complexidade ambiental através de uma variedade de disciplinas para uma aprendizagem construtiva; abertura para as interações entre os diferentes cursos, disciplinas e profissionais de diferentes áreas do conhecimento.

4- Contextualização: a ideia principal desta característica concentra-se na contextualizando das questões locais e questões globais (local-global-local / global-local-global), contemplando a análise dos conflitos ambientais no contexto espaço-temporal apropriado. Para este fim, os pesquisadores da Rede ACES sugerem: investigar eventos locais, considerando o contexto social e ambiental, incluindo circunstâncias sociais e do contexto político, econômico, cultural e eco físico; considerar simultaneamente o contexto global em que esses eventos estão imersos;

não restringir conflitos ambientais ao “aqui e agora”; temas associados de uma disciplina para o imediato e circundante global, situando o tema só em uma disciplina para o imediato e circundante global, situando o tema no presente, comparando-o com o passado e antecipando cenários futuros.

5- Construção do conhecimento: essa característica refere-se à importância da utilização de uma variedade de estratégias para incentivar a participação ativa dos alunos no processo de educação ambiental, especialmente em relação a aprendizagem significativa. Neste sentido, as estratégias utilizadas para a elaboração das unidades acadêmicas são colocadas sob os holofotes, incluindo estratégias de ensino (metodologias), organização do tempo da unidade, tópicos de discussão para cada classe e atribuições aos estudantes. Desta forma, cada unidade leva em conta as necessidades e possibilidades dos alunos.

6- Considerar os aspectos cognitivos e afetivos, éticos e estéticos: esta característica poderia ter sido chamado de “desenvolvimento integral”, uma vez que é caracterizada pelo apoio completo (material, estrutural, pedagógica, psicológica) para garantir oportunidades para a aquisição crítica de conhecimentos múltiplos pela formação de estudantes (habilidades, construção do conhecimento, produção de diferentes formas de expressão, como arte, religião, filosofia, política, etc.), tendo em vista os seus interesses, capacidades e dificuldades (necessidades). Isto implica em uma abordagem de perspectiva global, considerando o indivíduo como um todo. Desta forma, o indivíduo se apresenta como um ator social, protagonista de mudanças históricas e culturais da sociedade.

7- Coerência e reconstrução entre teoria e prática: esta característica cobre a articulação entre a teoria e prática como duas formas necessárias e complementares da construção dinâmica do conhecimento.

8- Orientação de cenários alternativos para o futuro: essa característica está associada à ideia de que a cidadania pode ser um terreno estável para ações voltadas para o futuro. Isto implica em uso crítico/reflexivo de recursos técnico-científicos acessíveis e inovadoras; construção de cenários alternativos para a geração de um futuro que se move em direção a práticas sustentáveis; reflexão e compromisso na construção de novas visões da ciência, sociedade, tecnologia e meio ambiente visando a participação responsável das gerações presentes e futuras; formação de profissionais críticos, aberto a novas experiências e propostas alternativas para a gestão das relações sociedade-natureza; e análises dos problemas ambientais causados por ações humanas.

9- Adequação metodológica: esta característica está associada com a consistência, ética e precisão entre os objetivos previstos e os meios sugeridos pelo qual eles devem ser atingidos. Para ser coerente com os ideais de complexidade a estrutura teórica do currículo deve refletir uma metodologia que é consistente com a visão de mundo de onde se origina. Para o efeito, deve ter em conta a flexibilidade disciplinar, processos reflexivos-avaliativo que favoreçam a articulação entre práticas educativas e postulados teóricos, metodologias participativas e conteúdos interdisciplinares.

10- Espaços de reflexão e participação democrática: esta característica é associada a espaços que permitam a participação de todos os indivíduos e grupos, promovendo encontros e aproximações entre eles, especialmente aqueles de diferentes origens, para promover “trocas na diversidade”. Isto tem um efeito direto na geração de autonomia e nos processos de pensamento de todos os envolvidos no cenário do ensino superior, assim, no processo de construção do próprio conhecimento. O reconhecimento da diversidade é um elemento essencial para tornar este processo mais democrático.

Payne e Rodrigues (2012), em abordagem crítica sobre processos de ambientalização, discorrem que há muitas correntes em Educação Ambiental e os desafios estão nos questionamentos sobre a “natureza” do conhecimento em Educação Ambiental, pois as concepções e construções do conhecimento partem de diferentes contextos geográficos, demográficos e histórico-culturais.

No universo da ambientalização curricular nos cursos de ensino superior, Kitzmann e Asmus (2012), ao definirem ambientalização curricular numa perspectiva de inovação, abordam que intervenções dessa natureza têm como objetivo integrar temas socioambientais aos conteúdos e às práticas das instituições de ensino. Os autores afirmam que a ambientalização deve promover debates sobre os conhecimentos e suas produções, pois favorece a formação dos estudantes em seus diferentes níveis escolares. Kitzmann e Asmus também defendem que os processos de ambientalização devem ocorrer não somente na esfera curricular, mas nas diferentes instâncias do processo educativo, ampliando assim o conceito de ambientalização curricular para ambientalização de todo o campus universitário.

Com base nos estudos da Rede ACES, Kitzmann (2007) avaliou o processo de ambientalização em sistemas formais e não formais de ensino e discutiu os conceitos de ambientalização e Educação Ambiental buscando identificar a incorporação da dimensão ambiental em diferentes níveis e espaços educativos, além de analisar propostas de ambientalização curricular de curso técnico profissionalizante do Serviço de Aprendizagem

Comercial – SENAC. Para essa autora, ambientalizar o ensino significa “inserir a dimensão socioambiental onde ela não existe ou está tratada de forma inadequada” (KITZMANN, 2007, p.554).

Sendo assim, para esta pesquisa inclui-se, além das definições e conceitos da Educação Ambiental e do Turismo Sustentável, os parâmetros da Rede Aces e a abordagem crítica de Payne e Rodrigues (2012) como contribuição para a discussão e conclusão, sendo as referências para as análises do grau da ambientalização curricular dos cursos técnicos para os profissionais do turismo as ementas dos cursos analisados, suas bibliografias e objetos de estudo.

3 OBJETO DE PESQUISA E PERCURSO METODOLÓGICO

O objeto de estudo desta pesquisa são os cursos técnicos profissionalizantes e de capacitação voltados para os profissionais que atuam no turismo receptivo de Sergipe. O foco está na oferta dos cursos, ou seja, trata-se de uma análise dos documentos. Não é objetivo do trabalho verificar se a Educação Ambiental está ocorrendo ou não na prática, ou seja, se ela está sendo incorporada pelos frequentadores do curso.

Para obtenção das informações que respondesse à questão norteadora desta pesquisa foram utilizados três métodos qualiquantitativos:

- 1) Pesquisa Bibliográfica, com base em material já elaborado, sendo livros, teses e dissertações com diferentes contribuições científicas acerca das temáticas do Desenvolvimento Sustentável do Turismo, da Educação Ambiental e da Ambientalização Curricular.
- 2) Pesquisa Documental, sendo realizada investigação acerca da situação da atividade turística no Estado de Sergipe através de documentos, como PDITS 2013, Prodetur e legislação específica. E investigação acerca da oferta dos cursos técnicos para os profissionais do Turismo em Sergipe, através das ementas, apostilas trabalhadas em sala de aula e bibliografia de referências utilizadas.
- 3) Pesquisa de Campo, por meio de visitas técnicas aos órgãos representativos dos profissionais do turismo, Instituições de Ensino e Secretaria do Turismo do Estado de Sergipe em busca de informações que complementassem as informações oficiais dos sites e as respostas dos e-mails enviados às coordenações.

A pesquisa documental constou de 2 fases para coletas de dados secundários, orientados pelos objetivos específicos delimitados:

Na fase I, por meio dos documentos do Prodetur e PDITS, se deu a escolha do recorte de área parametrizado pelas regiões de maior recepção de turistas com finalidade de ecoturismo e turismo de natureza. Foi tabulado quais os serviços são oferecidos e, a partir da análise, feito o levantamento dos profissionais que atuam na atividade do receptivo em Sergipe.

A pesquisa documental da Fase I inclui também dados demográficos e diagnóstico das políticas públicas das regiões estudadas, a fim de explicitar o nível de desenvolvimento econômico e social dessas regiões de maior demanda turística. Nas discussões dos resultados analisamos como os processos de ambientalização curricular nos cursos técnicos para esses profissionais, por meio de um processo em Educação Ambiental Crítica, podem corroborar com o desenvolvimento de um turismo sustentável das regiões estudadas.

Como fonte de pesquisa foram consideradas as Instituições: Instituto Federal de Educação e Ciência (IFS Sergipe), Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), Serviço Brasileiro de Apoio a Micro e Pequena Empresa (SEBRAE), Associação Brasileira de Agentes de viagens (ABAV), Associação Brasileira da Indústria Hoteleira (ABIH), Associação Brasileira de Bares, Restaurantes e empresas de entretenimento (ABRASEL), Sindicato das Empresas de Turismo (SINDETUR), Secretaria de Turismo do Estado de Sergipe.

Na Fase II, pós identificação das categorias profissionais, foram feitas buscas em documentos e ementas dos cursos técnicos que são ofertados aos profissionais do receptivo do turismo, pelas instituições e trade, nos sites oficiais das instituições e visitas técnicas pré-agendadas aos dirigentes e coordenadores de áreas a saber:

- SEBRAE: ocorreram 3 visitas técnicas e contatos por e-mail, entre os meses de janeiro e maio de 2019 com a coordenação de cursos do setor de turismo, sendo o documento disponível um cronograma dos cursos disponibilizados ao trade. Não houve documentos com dados que permitissem a análise de ambientalização curricular.
- Secretaria do Estado de Sergipe – foram realizadas 6 visitas entre os meses de janeiro e outubro de 2019, culminando a última visita com uma reunião entre a pesquisadora e a coordenadora do Programa de Desenvolvimento do Turismo (Prodetur), sendo disponibilizado arquivo em pen drive contendo as ementas e contratos dos cursos para os profissionais de Turismo de Sergipe em parceria com o Senac.

- SENAC - foram realizadas 4 visitas técnicas entre os meses de julho de 2018 a julho de 2019, sendo o contato com a coordenação de cursos do Senac, onde o material foi disponibilizado por e-mail.
- IFS – foram realizadas 2 visitas técnicas à coordenação dos cursos de Turismo, onde foi informado que as ementas dos cursos estariam disponibilizadas na íntegra, no site oficial da Instituição, exceto o curso de Hotelaria na modalidade EJA, que foi disponibilizado arquivo por e-mail.

3.1 Diagnósticos demográficos do recorte de área para caracterização dos profissionais do turismo receptivo

Com cerca de 2 milhões de habitantes, segundo IBGE (2016), Sergipe está situada no litoral do Nordeste, possui clima tropical, tem uma área de 21.915 km² e está equipada para o turismo receptivo com 285 estabelecimentos de hospedagem, sendo 9.340 unidades habitacionais e 21.719 leitos (Conselho dos Representantes Comerciais de Sergipe - CORE-SE, 2017).

O Estado de Sergipe está dividido em cinco polos turísticos, definidos na figura 2, de acordo com suas características geográficas e histórico-cultural: pólo Velho Chico, pólo dos Tabuleiros, pólo Costa dos Coqueirais, pólo Serras Sergipanas e pólo Sertão das Águas. Apesar de conter os 75 municípios incluídos nessa divisão, apenas 37 fazem parte do Mapa do Turismo no Brasil (BRASIL, 2016).

Atualmente, o Programa Regional de Desenvolvimento do Turismo (Prodetur) busca organizar as intervenções públicas para o desenvolvimento da atividade turística, que por meio de prévios processos de planejamento das regiões, a fim de que o turismo constitua real alternativa econômica, geradora de emprego e renda para a população local, tendo como base o desenvolvimento sustentável. Os investimentos do Prodetur são operacionalizados pelo Ministério do Turismo, em parceria com outros organismos, a exemplo do Banco Interamericano de Desenvolvimento - BID (BRASIL, 2015).

Em Sergipe, o Prodetur tem atuado no desenvolvimento dos pólos turísticos de diversas maneiras, a exemplo do convênio firmado em 2017 com o sistema Comércio – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), Serviço Social do Comércio (SESC), Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e pequenas Empresas (SEBRAE) e com o governo do Estado, lançando o Programa para capacitação da cadeia produtiva do turismo de Sergipe. A Federação Nacional do Comércio, atuando em parceria com o SENAC, SEBRAE e Universidade Federal de Sergipe, ofertou 9 opções de cursos em suas unidades móveis, atendeu 30 Municípios e recebeu do Prodetur um investimento de R\$ 3.225.459,67 (SENAC, 2017).

Inserido no Prodetur Sergipe está o Plano de Educação e Sensibilização do Ambiente (PEA), que tem por objetivo fomentar o turismo sustentável e socialmente inclusivo no âmbito dos pólos turísticos, possuindo 5 componentes básicos, em sintonia com o Programa Nacional de Educação Ambiental, Pronea: (PRODETUR, 2018):

- 1) Estratégia do produto turístico inclusivo;
- 2) Promoção turística;
- 3) Fortalecimento Institucional;
- 4) Conectividade de apoio ao turismo;
- 5) Gestão ambiental.

Segundo o Prodetur (2016), o PEA tem a participação dos atores sociais nos referidos polos de turismo, entidades públicas e privadas e comunidades receptoras dos polos turísticos. As fases do PEA incluíram o diagnóstico, plano de trabalho, relatório de consultas públicas, programa de educação e sensibilização ambiental e termos de referência/execução.

A Secretaria de Turismo e Esporte de Sergipe (SETESP) foi a instituição responsável, juntamente com o Prodetur, por traçar, em 2015, a elaboração e diagnóstico do Plano de Ação para Educação e Sensibilização Ambiental para os polos Costa dos Coqueiros e Velho Chico (PRODETUR, 2016).

Os polos selecionados para o recorte de área dessa pesquisa foram os mesmos selecionados pela Secretaria de Turismo Esporte e Lazer para a elaboração do PEA - Polo Costa dos Coqueiros (representado pela cidade de Aracaju) e Polo Velho Chico (representado pela cidade de Canindé do São Francisco), em razão de terem o maior fluxo em seus turismos receptivos.

3.1.2 Polo Costa dos Coqueiros

Formado por municípios localizados na parte litorânea do Baixo São Francisco, no Leste Sergipano, na Grande Aracaju e no Sul Sergipano. Reúne 13 municípios, sendo Aracaju a capital do Estado e estudo de caso dessa pesquisa. É no Polo dos Coqueirais onde está a maior concentração de equipamentos de apoio ao turista. Sua ligação com a Bahia pelo litoral Sul permite o fluxo turístico rodoviário, assim como Aracaju, que abriga o aeroporto de Santa Maria. As distâncias a serem percorridas pelos turistas são curtas, pois o litoral sergipano tem apenas 163 km no total. A delimitação territorial do polo representa 18% da superfície do Estado, com área de 4.031 km² (SILVA, 2016).

Conforme se observa na Tabela 1, do Plano de Desenvolvimento e Interiorização do Turismo Sustentável (PDITS) - Polo Costa dos Coqueiros - a grande concentração da população está na capital, Aracaju, que abriga 28 % da população estadual.

Tabela 1: Número de habitantes / Município e densidade demográfica. Pólo Costa dos Coqueirais.

| Municípios | População 2010 (hab.) | Área (km ²) | Densidade Demográfica (hab./km ²) |
|--------------------------|--------------------------|----------------------------|---|
| Aracaju | 571.149 | 181,857 | 3.140,67 |
| Barra dos Coqueiros | 24.976 | 90,322 | 276,52 |
| Brejo Grande | 7.742 | 148,858 | 52,01 |
| Estância | 64.409 | 644,083 | 100,00 |
| Indiaroba | 15.831 | 313,525 | 50,49 |
| Itaporanga D'Ajuda | 30.419 | 739,925 | 41,11 |
| Laranjeiras | 26.902 | 162,280 | 165,78 |
| Nossa Senhora do Socorro | 160.827 | 156,771 | 1.025,88 |
| Pacatuba | 13.137 | 373,818 | 35,14 |
| Pirambu | 8.369 | 205,879 | 40,65 |
| Santo Amaro das Brotas | 11.410 | 234,156 | 48,73 |
| São Cristóvão | 78.864 | 436,863 | 180,52 |
| Santa Luzia do Itanhy | 12.969 | 325,732 | 39,36 |
| Total Polo | 1.027.004 | 4.014 | 255,85 |
| Total - Estado | 2.068.017 | 21.915,116 | 94,35 |

Fonte: IGBE (2010).

Nossa Senhora do Socorro, cuja área urbana é conurbada à Aracaju, e São Cristóvão, que também integra a Região Metropolitana, também se destacam em volume de habitantes e densidade demográfica. Dos demais municípios, Estância merece registro pelo volume de habitantes, enquanto Barra dos Coqueiros pela densidade demográfica.

A Tabela 2, apresenta os principais indicadores de desenvolvimento socio econômico dos municípios do Polo Costa dos Coqueirais, quais sejam o Índice de Desenvolvimento Humano – IDH, o Índice de Gini e o Produto Interno Bruto – PIB de cada município e sua participação no PIB Estadual.

Tabela 2: Linha de base socioambiental dos Municípios do Polo Costa dos Coqueirais.

| Municípios | População (hab.) 2010 (Fonte 1) | % da População em relação ao estado (%) (Fonte 3) | Índice de Gini 2010 (Fonte 1) | IDH 2000 (Fonte 2) | PIB valor corrente (R\$ 1000,00) (Fonte 1) | Participação no PIB Estadual (%) 2010 (Fonte3) |
|------------------------|--|--|--|--------------------------|--|--|
| Aracaju | 571.149 | 27,62 | 0,63 | 0,794 | 8.751.494 | 36,57 |
| Barra dos Coqueiros | 24.976 | 1,21 | 0,60 | 0,676 | 246.251 | 1,03 |
| Brejo Grande | 7.742 | 0,37 | 0,52 | 0,550 | 45.115 | 0,19 |
| Estância | 64.409 | 3,11 | 0,54 | 0,672 | 1.029.449 | 4,30 |
| Indiaroba, | 15.831 | 0,77 | 0,53 | 0,650 | 90.720 | 0,38 |
| Itaporanga D'Ajuda | 30.419 | 1,47 | 0,51 | 0,638 | 447.993 | 1,87 |
| Laranjeiras | 26.902 | 1,30 | 0,54 | 0,642 | 960.709 | 4,01 |
| N. Senhora do Socorro, | 160.827 | 7,78 | 0,50 | 0,696 | 1.804.869 | 7,54 |
| Pacatuba | 13.137 | 0,64 | 0,59 | 0,584 | 146.196 | 0,61 |
| Pirambu | 8.369 | 0,40 | 0,54 | 0,652 | 51.723 | 0,22 |
| Sto. Amaro das Brotas | 11.410 | 0,55 | 0,58 | 0,655 | 70.695 | 0,30 |
| São Cristóvão | 78.864 | 3,81 | 0,48 | 0,700 | 501.648 | 2,10 |
| Santa Luzia do Itanhém | 12.969 | 0,63 | 0,54 | 0,545 | 88.825 | 0,37 |
| Total Polo | 1.027.004 | 49,66 | - | - | 14.235.687 | 59,48 |
| Total - Estado | 2.068.017 | 100,00 | 0,63 | 0,682 | 23.932 | 100,00 |

Fonte: IBGE (2010).

O IDH é uma média do progresso do desenvolvimento humano a longo prazo que engloba a renda, a educação e a saúde. Seu objetivo é o de oferecer um contraponto a outro indicador muito utilizado, o Produto Interno Bruto per capita, que considera apenas a dimensão econômica do desenvolvimento (PDDITS, 2012).

De acordo com o IBGE, quanto mais o país, estado ou município se aproxima do número 1 nesse coeficiente, mais desigual é a distribuição de renda e riqueza e quanto mais próximo do número 0, mais igualitária será a unidade em estudo. Dentre os municípios do polo Costa dos

Coqueirais, os que apresentam distribuição de renda mais igualitária são: São Cristóvão (0,48) Nossa Senhora do Socorro (0,50) e Itaporanga D'Ajuda (0,51). Em relação à participação no PIB estadual, a contribuição do polo é significativa, totalizando quase 60% do produto interno bruto arrecadado. Dentre os municípios do polo tem destaque Aracaju (36,57%), Nossa senhora do Socorro (7,54%), Estância (4,30%) e Laranjeiras (4,01) (PDDITS, 2012).

Representando o Polo Costa dos Coqueiros nessa pesquisa, a cidade de Aracaju, capital do estado de Sergipe, situa-se no litoral, possui aproximadamente 641 mil habitantes e está na categoria “A” do Mapa do turismo Brasileiro – uma ferramenta de gestão criada pelo Ministério do Turismo que agrupou os municípios turísticos do Brasil em cinco categorias, que vai de A a E, para facilitar a criação de políticas públicas e investimentos. Essa categorização corresponde ao aparelhamento turístico existente, sendo A uma categoria de maior nível na escala (PDITS, 2012).

Os produtos turísticos comercializados em Aracaju são voltados para as belezas naturais, a riqueza patrimonial e cultural existente, destacando como principal, portanto, o turismo de sol e praia e o turismo cultural. A esse perfil turístico, acrescenta-se também o movimento do turismo de negócios e eventos.

Pesquisas realizadas pelo Aracaju Convention & Visitors Bureau (que tem por objetivo a captação de eventos para a área de Turismo – PDITS, 2013) e pelo Ministério do Turismo relaciona vantagens do turismo de negócios e eventos, dentre elas a de minimizar as baixas temporadas. As pesquisas demonstram que o gasto diário per capita do turista de negócios e eventos é bem maior do que o do turismo de lazer, chegando, em Aracaju, a ser quatro vezes maior (PDIT, 2013).

O ministério do Turismo descreve Aracaju no Plano de Desenvolvimento Integrado do Turismo Sustentável como centro receptivo do Estado. Uma cidade planejada e ordenada, com ruas limpas e arborizadas. Clima ameno, brisa constante um povo hospitaleiro, faz parte de sua diversidade de atrativos naturais rios, manguezais e praias de água morna. A área litorânea possui mais de 35 Km de extensão. Aracaju possui infraestrutura turística, incluindo Hoteleira, riqueza patrimonial, ciclovias, parques, praças, museus, teatros, galerias de arte, bares, restaurantes, casas noturnas e um centro de convenções (PDITS, 2013).

Segundo o PDITS (2013), os principais atrativos turísticos de Aracaju são:

- A Praia de Atalaia – localizada a 9 Km do Centro de Aracaju, a Orla de Atalaia possui 6 Km de extensão, abrigando bares na areia e, no calçadão,

restaurantes, hotéis, pousadas, equipamentos de lazer e convivência, Centro de Arte e Cultura, Oceanário e a Passarela do Caranguejo (Imagem 1).

Imagem 1- Orla de Atalaia, projeto Tamar



Fonte: PDTS 2012

- Rio Vaza Barris e Croa do Goré - O rio Vaza Barris separa os municípios de Aracaju e São Cristóvão. Possui cerca de 450 quilômetros de comprimento e banha os estados da Bahia e Sergipe. Desagua no litoral sergipano, no povoado de Mosqueiro. Sua paisagem é formada por manguezais, vegetações nativas e ilhas, a exemplo da Croa do Goré, que tem o acesso a depender da maré baixa para sua visitação. Em relação ao nome, croa é um banco de areia que surge do rio na maré vazante e Goré é um crustáceo que pertence ao bioma dos manguezais, indicador natural da qualidade do ambiente. O acesso à Croa é realizado por catamarã, lancha ou barco que, via de regra, partem do atracadouro do Mosqueiro. Fica na croa ancorado um bar flutuante que atende as demandas de alimentação e bebida dos visitantes, com um cardápio diversificado à base de frutos do mar. São também disponibilizados banheiros no bar flutuante (Imagem 2).

Imagem 2 – Croa do Goré



Fonte: PDTS 2012

- Orla Pôr do Sol – localizada no Povoado Mosqueiro, conta com equipamentos voltados para atividades recreativas, além de abrigar eventos culturais. É também ponto de partida para navegação pelo Rio Vaza Barris. Inaugurada em 2010 pela Prefeitura Municipal de Aracaju, a Orla Pôr do Sol possui 600 metros de extensão com ciclovias, pista para caminhada, equipamentos de ginástica, rampa de acesso para lanchas e transportes marítimos de pequeno porte, passarela de madeira às margens do rio Vaza Barris e quiosques (Imagem 3)

Imagem 3 – Orla Por do Sol



Fonte : PDTS 2012

- Orla do Bairro Industrial – localizada na zona norte de Aracaju, às margens do Rio Sergipe. É voltada ao lazer de moradores e visitantes. Possui bares, restaurantes, píer e calçadão. É um dos bairros mais antigos da cidade e nele podem ser vistas algumas fábricas antigas ainda em atividade e residências com características arquitetônicas singulares.
- Mercados Públicos Antônio Franco e Thales Ferraz - localizados no Centro de Aracaju, constituem parte do patrimônio edificado da cidade. Funcionam como centro comercial, cultural e de gastronomia, abrigando lojas de produtos artesanais locais e regionais, bancas de literatura popular e restaurantes.
- Museu da Gente Sergipana - instalado em antigo prédio restaurado, entrou em operação em 2011. Conta com recursos interativos e de multimídia que proporcionam ao visitante o conhecimento da cultura sergipana e suas manifestações folclóricas.

As informações dos serviços e equipamentos de hospedagem instalados em Aracaju têm por base os dados da ABIH - Associação Brasileira da Indústria de Hotéis, publicadas no PDITS (2013), compreendendo o período de novembro de 2011 a janeiro de 2012 (Tabela 3).

Tabela 3: Quantitativo dos meios de hospedagem do Polo Costa dos Coqueirais.

| Municípios | Estabelecimentos de Hospedagem | | | Total |
|------------------------|--------------------------------|------------|----------|------------|
| | Hotéis | Pousadas | Campings | |
| Aracaju | 43 | 88 | 1 | 132 |
| Barra dos Coqueiros | - | 2 | - | 2 |
| Brejo Grande | - | 4 | - | 4 |
| Estância | 5 | 3 | - | 8 |
| Indiaroba | - | 4 | - | 4 |
| Itaporanga D'Ajuda | - | 3 | - | 3 |
| Laranjeiras | 1 | 2 | - | 3 |
| N.S do Socorro | - | - | - | 0 |
| Pacatuba | - | 2 | - | 2 |
| Pirambu | - | 5 | - | 5 |
| Santa Luzia do Itanhy | - | 1 | - | 1 |
| Santo Amaro das Brotas | - | - | - | 0 |
| São Cristóvão | - | - | - | 0 |
| Total | 49 | 114 | 1 | 164 |

Fonte: Tecnoconsult (2012).

Segundo dados da Tabela 4, apresentada pelo PDITS em 2012, existiam 132 equipamentos de hospedagem no Polo Costa dos Coqueirais. Contudo, dados atualizados do CORE-SE (2017), do período entre 2011 e 2016, constatam que houve um acréscimo de 17,9%

no número de estabelecimentos de hospedagens em Aracaju. Isso significa a entrada de novos profissionais do turismo no mercado de trabalho e uma nova demanda de capacitação e treinamento.

Além da hotelaria, tem-se os serviços de alimentos, também importantes na cadeia produtiva do turismo, pois suprem as necessidades básicas do turista, sendo elemento que traduz a cultura local por sua culinária típica, bem como uma grandiosa rede empregadora de mão de obra (BRASIL, 2013).

A Tabela 4 apresenta o quantitativo dos estabelecimentos em hotelaria e alimentação existentes por município, levantados pela Coordenadoria de Pesquisa – Emsetur e publicado no PDITS (2013).

Tabela 4: Total de equipamentos e serviços turísticos do Polo Costa dos Coqueirais.

| Município | Hospedagem | Alimentação** | Agências de Viagem | Transportadoras turísticas |
|-----------------------|------------|---------------|--------------------|----------------------------|
| Aracaju | 132 | 169 | 37 | 66 |
| Barra dos Coqueiros | 2 | 11 | 2 | 0 |
| Brejo Grande | 4 | 4 | 0 | 0 |
| Estância | 8 | 17 | 5 | 1 |
| Indiaroba | 4 | 13 | 0 | 0 |
| Itaporanga D'Ajuda | 3 | 5 | 0 | 0 |
| Laranjeiras | 3 | 3 | 2 | 0 |
| N. S. do Socorro | 0 | 11 | 2 | 0 |
| Pacatuba | 2 | 3 | 0 | 0 |
| Pirambu | 5 | 6 | 0 | 0 |
| Santa Luzia do Itanhy | 1 | 3 | 0 | 0 |

Fonte: Ministério do Turismo (2012).

Observa-se que Aracaju lidera o Polo dos Coqueirais em número de estabelecimentos de alimentos e bebidas, assim como em número de hospedagens, agências de viagens e transportadoras turísticas. Deve-se considerar também que é em Aracaju que se encontra o único Aeroporto do Estado. Em face dessa maior concentração de atividades e estruturas turísticas, nos resultados desse trabalho vê-se também que os cursos profissionalizantes são ofertados, em sua grande maioria, em Aracaju.

3.1.3 Polo Velho Chico – Canindé do São Francisco Representando a Área

A população da região do Velho Chico, e basicamente toda população do semiárido, possui dependência das transferências governamentais. Em boa parte dos municípios situados no bioma da Caatinga, os recursos transferidos pela previdência social representam valores superiores às receitas municipais. A falta de alternativa econômica faz com que a população dependa do setor público como fonte de trabalho. (PDIT,2013)

A tabela 5, traz os parâmetros socioeconômicos dos municípios que compõe o Polo Velho Chico:

Tabela 5: Parâmetros socioeconômicos dos municípios do Polo Velho Chico.

| Município | População | Taxa de Urbanização (%) | Analfabetismo 25 anos ou mais (%) | IDH 2000 |
|--------------------------|-----------|-------------------------|-----------------------------------|----------|
| Amparo de São Francisco | 2.197 | 55,22 | 41,01 | 0,602 |
| Canhoba | 3.910 | 40,23 | 43,40 | 0,597 |
| Canindé de São Francisco | 21.806 | 52,40 | 46,60 | 0,58 |
| Cedro de São João | 5.358 | 86,46 | 26,70 | 0,684 |
| Gararu | 11.606 | 26,30 | 49,50 | 0,572 |
| Ilha das Flores | 8.598 | 45,84 | 41,10 | 0,584 |
| Itabí | 4.736 | 50,99 | 44,2 | 0,623 |
| Japoatã | 13.539 | 29,69 | 48,00 | 0,604 |
| Monte Alegre de Sergipe | 13.199 | 55,82 | 49,20 | 0,568 |
| Neópolis | 18.909 | 56,48 | 40,20 | 0,621 |
| Nossa Senhora da Glória | 29.546 | 63,68 | 41,80 | 0,631 |
| Nossa Senhora de Lourdes | 6.280 | 49,23 | 44,00 | 0,583 |
| Poço Redondo | 28.969 | 24,44 | 55,5 | 0,536 |
| Porto da Folha | 26.520 | 33,95 | 45,00 | 0,556 |
| Propriá | 27.629 | 86,06 | 27,80 | 0,653 |
| Santana do São Francisco | 6.596 | 66,03 | 44,40 | 0,579 |
| Telha | 2.852 | 40,30 | 39,50 | 0,601 |
| Valores médios | | 50,77 | 42,82 | 0,598 |

Fonte: IBGE (2012).

Observa-se que o alto índice de analfabetismo e baixo índice de desenvolvimento humano ocorre em toda região e que Canindé do São Francisco está entre os que mais se destacam nessas duas problemática. O analfabetismo reflete na contratação de mão de obra e muitos profissionais que atuam na região são advindos de Aracaju e de outras cidades (PDTIS, 2013).

O Polo do velho Chico abrange 17 municípios que, somados, possuem população de 230 mil habitantes. A maior parte dos municípios encontra-se às margens do rio São Francisco, possuindo contexto histórico-paisagístico atrativo, com uma estrutura de navegação e rotas de passeios turísticos. O principal recurso turístico da região é o rio São Francisco, em seguida o próprio bioma da caatinga com a exploração das trilhas (BRASIL, 2017).

A flora e fauna da caatinga (imagem 4) são os destaques da paisagem que, juntamente com a história do Cangaço, criam uma identidade especial. O Polo do Velho Chico situa-se ao longo das margens do rio São Francisco, que banha o norte do Estado de Sergipe. A região é um destino turístico que oferece como produto principal os Cânions do São Francisco, localizado no município de Canindé de São Francisco. Este produto é comercializado a partir de Aracaju sob a forma de passeios turísticos de um dia ou pacotes de hospedagens. É considerado pelo trade turístico como um polo que constitui um destino complementar ao turismo sediado em Aracaju.

Imagem 4 – Flora São Francisco



Fonte: PDTS 2012

Em se tratando de acessibilidade e conectividade, o transporte para a região do Velho Chico é realizado por ônibus de linha interestadual, carros e vans turísticas que partem de Aracaju. Insere-se nesse contexto profissionais que exercem, na maioria das vezes, dupla função: motorista e guia de turismo.

A porta de entrada para região do polo, que é o segundo principal destino turístico do estado de Sergipe, é a Cidade de Canindé do São Francisco, que está localizada no noroeste do Polo Velho Chico, possuindo população de 21.806 habitantes (IBGE, 2007) e área de 902,251 km². Canindé é o único município que oferece estrutura hoteleira com maior qualidade para hospedar turistas, em comparação com os demais municípios do polo.

O Polo Velho Chico possui um portfólio turístico composto por Patrimônio Natural, Patrimônio Edificado, História, Ciência e Sítios arqueológicos. Fazem parte do Patrimônio Natural os cânions do São Francisco, quinta maior formação geológica deste tipo do mundo. Trata-se de imensos paredões rochosos entre os quais o rio corre com águas verdes e transparentes. É o produto turístico mais comercializado, com destaque e roteiro específico no polo. Sua profundidade atinge até 190 metros, com extensão de 65 km e largura que varia entre 50 e 300 metros. Os passeios são feitos por catamarã que navegam entre os trechos do Cânions e nas praias do rio. O próprio bioma da caatinga também constitui portfólio turístico, principalmente pela trilha para o Vale dos Mestres, situado a 30 quilômetros da sede do município, e pelo Eco parque do cangaço, Imagem 5 (PDITS, 2012).

Imagem 5 –Passeios nos Canions no Rio São Francisco



Como Patrimônio Edificado tem-se a Usina Hidrelétrica do Xingó – terceira maior do país, situada no alto sertão sergipano, na divisa com o estado de Alagoas. A usina é cercada de vegetação peculiar formada por cactos e bromélias de diferentes espécies, além de presença de fauna (principalmente garças e peixes), se tornando local de observação e interesse turístico (Imagem 6).

Imagem 6 – Hidrelétrica Xingó



Fonte: PDTS 2012

História e ciência estão representadas no Museu de Arqueologia do Xingó (MAX), que possui um acervo significativo e traz a pré-história do Baixo São Francisco, Imagem 7. São 55 mil peças retiradas das escavações. O Museu é um dos principais atrativos do polo, consruído a partir do convênio entre a Universidade Federal de Sergipe, a PETROBRÁS e a Companhia Hidrelétrica são Francisco – CHESF)

Imagem 7 – MAX



Fonte: PDTS, 2012

Entre os sítios arqueológicos, o Sítio Arqueológico do Justino é um dos principais destaques. O sítio foi inundado pelo lago do Xingó, sendo grande parte do material resgatado incorporado ao acervo do MAX. Outro conjunto de destaque é o Vale dos Mestres, localizado na estação de Xingó, na direção da Fazenda Poço Verde, possuindo fragmentos e peças de antigos acampamentos e habitações, hoje formado por três abrigos encravados no sopé dos paredões. Nestes abrigos encontram-se inscrições rupestres. Apesar de receber visitação de turistas, o local não possui estruturação organizada para o turismo.

Destaca-se também o Sítio Arqueológico do Letreiro, situado na Fazenda Letreiro. Trata-se de uma grande formação rochosa de granito com um abrigo encravado na rocha, o que garantiu proteção às pinturas rupestres, mantendo expostos os vestígios da ocupação de povos pré-históricos que habitaram o local e descreveram sua época em figuras que retratam hábitos e costumes. O atrativo, ainda pouco explorado, integra o conjunto de sítios arqueológicos existentes na região. O acesso é realizado por meio de trilha dentro da caatinga.

3.2 Caracterização dos Profissionais do Turismo Receptivo em Sergipe

Conforme as descrições dos atrativos e aparelhamento turístico existente em Sergipe, várias profissões estão interligadas ao turismo, profissionais que estão em contato direto com o turista, seja para recepcioná-los e desenvolver as atividades ou nos bastidores, na organização e planejamento dos roteiros. Segundo a OMT, esses profissionais são reconhecidos como agentes de turismo (PDITS, 2013).

O trade turístico de Sergipe, através de seus órgãos de representatividade, lista os profissionais que atuam no estado:

- **Guias de Turismo** – é o profissional responsável por acompanhar o turista, seja em excursões ou passeios individuais. A profissão de guia está regulamentada pela Lei 8.623/93, exigindo qualificação em curso técnico profissionalizante e cadastro no Cadastur – Ministério do Turismo. Deve ter grande responsabilidade com o meio ambiente e patrimônio histórico-cultural, por ser o profissional que levará informações diretamente ao visitante e estará em contato direto com os recursos naturais para a promoção das atividades turísticas na prática. É classificado em: guias regionais; guias especializados em atrativos naturais; guia nacional; e guia internacional. Em Sergipe, o curso profissionalizante para guias regionais e nacionais é ofertado pelo Senac e a entidade de classe que os representa é o Sindicato dos Guias de Sergipe - Singtur/SE.

- **Agente de viagens** – é o profissional que trabalha no turismo emissivo, montando pacotes de viagens, orientando na escolha dos destinos. Deve ter conhecimento dos destinos ofertados, conhecimentos específicos em geografia e conhecimentos gerais, para que seja um consultor de viagens. Não há exigência de formação técnica profissionalizante, nem de graduação para exercer a profissão, porém há cursos de capacitação ofertados pelo ICABAV – Instituto de Cursos da Associação de Agentes de Viagens (ABAV).

- **Recepcionista e concierge de hotel** – recepciona o turista em seu meio de hospedagem, integrando-o não só ao meio de hospedagem, mas também à cidade onde a atividade turística está sendo desenvolvida. Deve ter conhecimento sobre programação cultural e lazer, a fim de orientar o hóspede na busca pelas atividades turísticas. O mercado não exige formação em nível superior e os cursos de capacitação e treinamento são ofertados pelo Senac, Sebrae, Associação de Brasileira da Indústria Hoteleira – ABIH e IFS, através do curso técnico em hotelaria.

- **Camareira** – responsável pela organização, limpeza e manutenção dos meios de hospedagens. Essa profissão está vinculada à ABIH. A oferta dos cursos de treinamento e capacitação é do Senac, Sebrae e ABIH e IFS.

- **Garçom e cozinheiro** - profissionais que estão inseridos em bares, restaurantes e hotéis. Em Sergipe, os cursos profissionalizantes são ofertados pelo Senac e Associação Brasileira de Bares, Restaurantes e Entretenimentos – ABRASEL. Com o turismo de sol e praia, esses profissionais estão em contato diretamente com biomas de restingas e manguezais, atuando em bares e restaurantes localizados na areia da praia, beira de rio, catamarãs, escunas e bares flutuantes nos rios Vaza Barris, Sergipe e São Francisco.

- **Motoristas** – responsáveis por levar os passageiros aos destinos turísticos através de ônibus, micro-ônibus e vans. Há casos em que acumulam funções de guias durante os traslados (sendo necessária a devida qualificação, como descrito acima na apresentação de “guias de turismo”). Seu vínculo profissional é diretamente com as operadoras de turismo receptivo, que são responsáveis pelo treinamento.

- **Marinheiros/comandantes** – conduzem embarcações que fazem passeios turísticos ou apenas traslados. Em Sergipe, atuam nas embarcações que navegam pelos rios Vaza Barris, Sergipe e São Francisco (catamarãs, lanchas e escunas). Para exercerem a atividade se faz necessário capacitação pela Marinha do Brasil, que os habilitam como mestres arrais.

3.3 MATERIAIS E MÉTODOS

Considerando a extensão da análise da pesquisa, será apresentado nesse capítulo exemplos dos procedimentos analíticos que foram utilizados para o processo de análise compreendendo a totalidade do corpus da pesquisa. Compreendendo os procedimentos analíticos, o leitor poderá lançar seu próprio olhar sobre o corpus, que é apresentado em sua totalidade como Apêndice e anexo da dissertação.

No período de janeiro a agosto de 2019, foram analisados 7 documentos de cursos ofertados entre 2015 e 2018, sendo:

- 3 Ementas de cursos ofertados pelo IFS;
- 1 Ementa do curso regular de Guia de Turismo ofertado pelo Senac
- 01 cronograma de cursos ofertados pelo Sebrae;
- 3 Ementas de cursos ofertados pelo SENAC em parceria com o Prodetur;
- 1 Apostila dos cursos SENAC/Prodetur.

A instituições pesquisadas que ofertaram cursos técnicos profissionalizantes para o turismo que possuem ementas disponíveis para consulta ou forneceram material didático trabalhado nos cursos foram: SENAC e IFS. Estas Instituições ofertam cursos regulares. As demais instituições representativas do trade ofertaram cursos no período de 2016 a 2019 de acordo com as demandas, em parceria com o SEBRAE, cujo documento disponível para consulta é um cronograma (Apêndice 1).

Os cursos foram analisados a partir das disciplinas que constam em suas ementas, juntamente com os dados das referências bibliográficas dos documentos.

O exemplo que segue é demonstrativo de como foram analisadas as ementas dos cursos do IFS:





EMENTA DA DISCIPLINA  BIBLIOGRAFIA QUE CONTEMPLA ABORDAGEM AMBIENTAL  CAPA  CONTRACAPA  SUMÁRIO. Exemplo: Disciplina ~~de~~ Turismo e Hospitalidade (Figuras 3, 4,5,6,7)

Figura 3 – Ementa da disciplina Fundamentos do Turismo e Hospitalidade /Nível Medio Guia IFS

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|----------------|---|----------------|---------|
| Disciplina | Fundamentos de Turismo e Hospitalidade | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 1º |

Ementa:

Origem e evolução do turismo. Aspectos conceituais. Tipologia do turismo. Motivações turísticas. Segmentação do turismo. Produto turístico. Mercado turístico: oferta, demanda e canais de distribuição.

Bibliografia básica:

BARRETO, M. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. Campinas: Papirus, ed. 17, 2008.

COOPER, C. **Turismo: princípios e práticas**. Tradução Alexandre Salvaterra. Porto Alegre: Bookman, 2007.

Bibliografia complementar:

GOELDNER, C. R., RITCHIE, J.R. B., McINTOSH, R. W. **Turismo: princípios, práticas e filosofias**. Trad. Roberto Cataldo Costa. Porto Alegre: Bookman, 8.ed., 2002

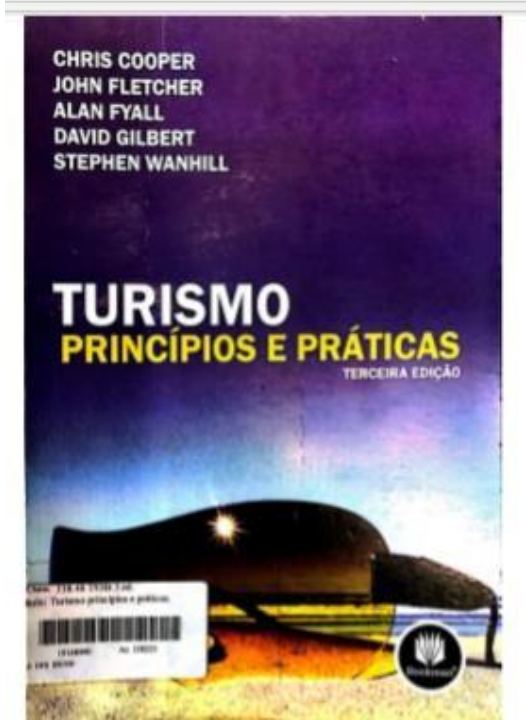
LEMO, L. **Turismo: que negócio é esse? Uma análise da economia do turismo**. Campinas: Papirus, 3. ed., 2001

LOHMANN, G., PANOSSO NETTO, A. **Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas**. São Paulo: Aleph, 2008

Fonte: IFS,2019

Cooper (2007) e Lohmann (2008), são autores que aparecem na ementa da maioria dos cursos da área de Turismo do IFS Sergipe. Dentro dos princípios e práticas, e das teorias do Turismo, as categorias aparecem claramente, de acordo com os sumários apresentados nas figuras 4,5,6,7,8.

Figura 4: Capa Livro Turismo Principios e Práticas



Fonte: Biblioteca Central UFS, 2019

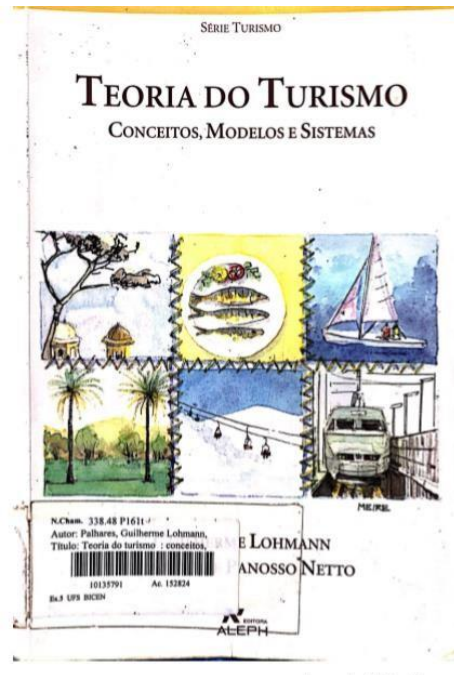
Figura 5 – Sumário do livro Turismo Principios e Práticas

SUMÁRIO RESUMIDO

| | | | |
|--|------------|---|------------|
| Uma introdução ao turismo | 31 | 11 Hospedagem | 382 |
| Parte I A demanda turística | 59 | 12 Intermediários | 412 |
| 1 A gestão da demanda turística | 62 | 13 Transportes | 448 |
| 2 O comportamento do consumidor no turismo | 76 | 14 Políticas públicas de turismo | 488 |
| 3 Medindo a demanda turística | 106 | Parte IV Marketing para o turismo | 527 |
| 4 Determinantes e projeções da demanda turística | 134 | 15 Marketing para o turismo – as raízes históricas | 532 |
| Parte II O destino turístico | 165 | 16 Gerenciando o marketing para o turismo | 554 |
| – 5 O impacto econômico do turismo | 168 | 17 Planejamento de marketing | 586 |
| – 6 O impacto ambiental do turismo | 208 | 18 Aplicações de marketing mix | 618 |
| – 7 O impacto sociocultural do turismo | 236 | Parte V Avanços no turismo | 671 |
| – 8 Turismo sustentável | 266 | 19 Tecnologia da informação no turismo | 676 |
| – 9 Turismo e planejamento do desenvolvimento | 300 | 20 O futuro do turismo: Tendências e problemas fora de controle | 708 |
| Parte III O setor turístico | 339 | 21 O futuro do turismo: Tendências e problemas sob controle | 732 |
| 10 Atrativos | 344 | | |

Fonte: Biblioteca UFS, 2019

Figura 6- Capa Livro Teoria do Turismo



Fonte: Biblioteca Central UFS, 2019

Figura 7 – Sumário do Livro

| Sumário | |
|--|-----------|
| Apresentação..... | 13 |
| Seção 1: Teorias, Sistemas e Modelos | |
| Epistemologia do Turismo | 19 |
| Teoria Geral de Sistemas e Turismo..... | 26 |
| Cuervo, Sistema Turístico de..... | 30 |
| Leiper, Sistema Turístico de | 33 |
| Krippendorff, Modelo Existencial da Sociedade Industrial de..... | 37 |
| Jafari, Modelo Interdisciplinar de | 42 |
| Molina, Sistema Turístico de | 47 |
| Beni, Sistema Turístico de | 50 |
| Boullón, Teoria do Espaço Turístico de | 56 |
| Seção 2: Conceitos | |
| Hospitalidade | 67 |
| Lazer..... | 73 |
| Entretenimento..... | 79 |
| Recreação..... | 83 |
| Turismo e Viagem..... | 89 |
| Alimentos e Bebidas (A&B)..... | 92 |
| Eventos..... | 98 |
| Paisagem..... | 103 |
| Seção 3: Disciplinas | |
| Organismos de Turismo | 115 |
| Política Pública de Turismo..... | 121 |
| Planejamento Turístico..... | 129 |
| Legislação Turística..... | 137 |
| Pós-modernidade e Turismo..... | 145 |

Fonte: Biblioteca Central UFS, 2019

Figura 8 – Continuação do sumário do livro Teoria do Turismo

| | |
|--|-----|
| Teoria do Turismo | |
| Marketing Turístico..... | 151 |
| Segmentação do Turismo..... | 164 |
| Mercado Turístico..... | 176 |
| Cluster de Turismo..... | 184 |
| Qualidade dos Serviços (SERVQUAL)..... | 196 |
| Yield Management (Gerenciamento de Receitas)..... | 199 |
| Impactos Positivos e Negativos do Turismo..... | 206 |
| Efeito Multiplicador do Turismo..... | 221 |
| Conta Satélite do Turismo..... | 230 |
| Balança Comercial do Turismo..... | 233 |
| Seção 4: O Turista | |
| Demanda Turística..... | 237 |
| Fatores Determinantes e Motivadores..... | 242 |
| Iso-Ahola, Modelo da Psicologia Social do Turismo de..... | 245 |
| Crompton, Modelo de Escolha de Destinos de..... | 249 |
| Schmöll, Modelo de Escolha do Consumidor de Turismo de..... | 252 |
| Urry, Teoria do "Olhar do Turista" de..... | 254 |
| Plog, Sistema Psicográfico de..... | 258 |
| Cohen, Tipologia de Viajantes de..... | 265 |
| Smith, Classificação de Turista de..... | 269 |
| Gray, Tipologia do Turismo de..... | 272 |
| Wickens, Tipologia do Turista de..... | 277 |
| Klenosky & Gitelson, Modelo Conceitual de..... | 280 |
| Seção 5: Intermediação, Distribuição e Viagem | |
| Canais de Distribuição em Turismo..... | 285 |
| Agências de Viagens e Operadoras Turísticas..... | 293 |
| Sistemas de Reserva por Computador (CRS)..... | 305 |
| Mariot, Modelo de Fluxos Turísticos de..... | 313 |
| Campbell, Modelo de Viagens Recreativas e Excursionistas de..... | 315 |
| Modelo de Padrões de Viagem Multidestinos..... | 318 |
| Oppermann, Modelo de Itinerários de Viagem de..... | 321 |
| Defert, Índice de Função Turística de..... | 324 |
| Índice de Viagem..... | 327 |
| Transportes..... | 330 |
| Funções Nodais..... | 337 |

Fonte: Biblioteca Central UFS, 2019

Estas figuras ilustram o potencial de análise que as ementas dos cursos possuem, sendo documentos que referenciam também os planos de aula. Por meio dos sumários das figuras 5, 7 e 8, têm-se a demonstração das abordagens sobre impactos ambientais, legislação e políticas públicas, aspectos da Educação Ambiental, proteção ambiental, sustentabilidade e desenvolvimento sustentável, que são as teorias embasadoras dessa análise do grau de ambientalização curricular, conforme o quadro 1, que traz as categorias a serem trabalhadas.

O Quadro 1 apresenta os conceitos que serão as categorias para análise das ementas.

Quadro 1 / A: Categorização para análise das disciplinas em relação aos conceitos trabalhados na Ambientalização Curricular

| CATEGORIA | DESCRIÇÃO |
|-----------|--------------------------------|
| EA | Educação Ambiental |
| DS | Desenvolvimento Sustentável |
| TS | Turismo Sustentável |
| S | Sustentabilidade |
| MA | Meio ambiente |
| PA | Proteção/Preservação Ambiental |
| PT | Princípios do Turismo |
| LT | Legislação do Turismo |
| PC | Preservação Sociocultural |

Como critério de categorização para análise das disciplinas, foram utilizados como referências os conceitos de Educação Ambiental, Turismo Sustentável e sua Legislação. O objetivo da análise das disciplinas de cada curso foi selecionar quais delas possuem abordagem condizente com os parâmetros estabelecidos para a avaliação do grau de inserção da ambientalização curricular.

O grau de inserção será representado em percentual e discutido a partir da escala abaixo, no quadro 1/B:

Quadro 1 / B: Categorização para análise das disciplinas em relação aos conceitos trabalhados na Ambientalização Curricular

| PERCENTUAL ENCONTRADO | DESCRIÇÃO |
|-----------------------|-------------|
| De 0% a 20 % | Muito Baixo |
| De 20% a 40 % | Baixo |
| De 40% a 60% | Mediano |
| De 60% a 80% | Bom |
| De 80% a 100% | Regular |

As categorias com nomenclaturas Muito Baixo, Baixo, Mediano, Bom e Muito Bom são relativas ao percentual de 100%, como índice máximo e não como julgamento de valor qualitativo.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados levantados serão estruturados neste capítulo, por Instituição, sendo cada subtópico um curso a ser analisado. Os dados serão apresentados em formato de matrizes, compostas pelas disciplinas e as categorias, que foram determinadas com base nos conceitos estudados em Educação Ambiental e no Turismo Sustentável.

Para cada curso teve-se como resultado 2 matrizes: a primeira consta todas as disciplinas do curso. A segunda é uma derivação da primeira, restrita a apenas as disciplinas que possuem ao menos uma categoria contemplada.

Para cada matriz, foi gerado um gráfico, demonstrando um panorama da ambientalização, por curso (matriz geral) e por disciplina (matriz derivada)

O Quadro 2 detalha os cursos ofertados pelo IFS e SENAC que foram analisados na pesquisa, com seus respectivos dados: nome do curso, carga horária, duração do curso, regime, quantitativo de profissionais egressos e regime de gratuidade.

Quadro 2: Cursos ofertados pelo IFS e SENAC.

| INSTITUIÇÃO | CURSOS | | |
|-------------|--|---|--|
| IFS Sergipe | Curso Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | * Carga Horária: 870 h * Regime: Semestral * Turno: Noturno * Gratuito | * Duração: 1,6 ano * Oferta subsequente * Local: Campus Aracaju * N. profissionais egressos de 2015-2018: 128 |
| | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem | * Carga Horária :900 h * Regime: Semestral * Turno: Noturno * Gratuito | * Duração: 1,5 ano * Oferta subsequente * Local: Campus Aracaju * N. profissionais egressos de 2015-2018: 22 |
| | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem na modalidade EJA | * Carga Horária :2.400 h * Regime: Anual * Turno: Noturno * Gratuito | * Duração: 3 anos * Oferta integrada na modalidade Jovens e Adulto * Local: Campus Aracaju * N. profissionais egressos de 2015-2018: 14 |
| SENAC | Curso Técnico em Guia de Turismo | * Carga Horária :800 h * Regime: Anual * Turno: Noturno * Não gratuito | * Duração: 2 anos * Oferta subsequente * Local: Aracaju * N. profissionais egressos de 2015-2018:80 |
| | Curso Garçom | * Carga Horária :180 h * Regime: Prodetur * Turno: Noturno | Duração: 3 meses Oferta demanda Local: Aracaju * N. profissionais egressos de 2015-2018:225 |
| | Curso Cozinheiro | *Carga Horária :180 h *Regime: Prodetur *Turno: Noturno * gratuito | Duração: 3 meses Oferta Demanda Local: Aracaju N. profissionais egressos de 2015-2018:525 |
| | Camareira | *Carga Horária: 180 h *Regime: Prodetur *Turno: Noturno *Gratuito | Duração: 3 meses Oferta Demanda Local: Aracaju N. profissionais egressos de 2015-2018:50 |

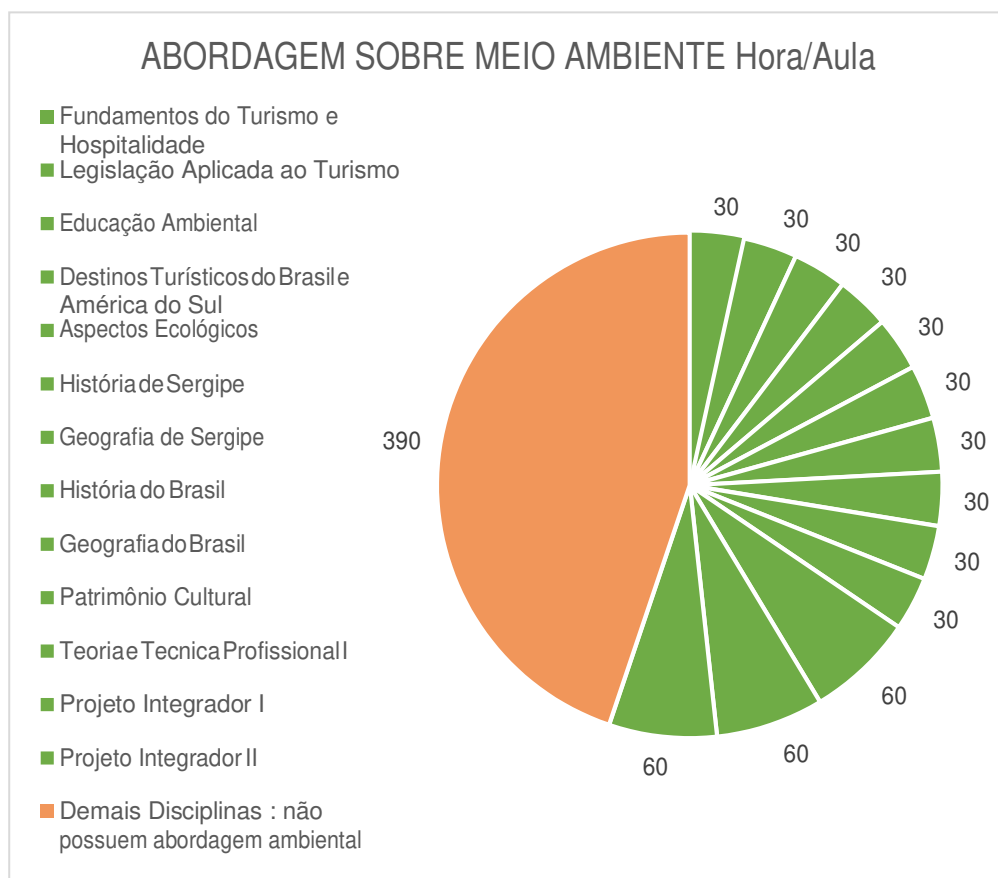
Fonte: Quadro elaborado com base nas ementas dos cursos e informações coletadas em pesquisa de campo. Autora, 2019

| | | | | | | | | | | |
|------------------------------|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| XX- Projeto Integrador I | 60 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| XXI- Projeto Integrador II | 60 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| XXII- Projeto Integrador III | 90 | | | | | | | | | |

Fonte: Elaborado com base em ementa do curso de Guia do IFS . (Autora, 2019)

Das 23 disciplinas (870 h/aula) que compõe a estrutura curricular do Curso de Técnico de Nivel Médio em Guia, 13 disciplinas (480h/aula) contemplam conceitos do turismo sustentável: Fundamentos do Turismo e Hospitalidade, Legislação Aplicada ao Turismo , Educação Ambiental, Destinos Turísticos do Brasil e América do Sul, Aspectos Ecológicos, História de Sergipe , Geografia de Sergipe, História do Brasil, Geografia do Brasil, Patrimônio Cultural, Teoria e Técnica Profissional I, Projeto Integrador I e II, conforme Gráfico 1 e Anexos de 2 a 13:

Gráfico 1: Abordagem sobre meio ambiente hora/aula- Guia IFS.



Fonte: Elaborado com base no quadro 3. (Autora, 2019)

Das 13 disciplinas que trabalham abordagens Sustentáveis do Turismo e Meio Ambiente, a maioria teve as categorias do Quadro 01 representadas. 7 contemplam 100% das

categorias, que corresponde às 9 categorias; 1 contempla 8 categorias (88,8%); 1 contempla 3 categorias (33,3%); 2 contemplam 2 categorias (22,2%); e 2 contemplam apenas 1 categoria (11,1%).

A matriz do Quadro 4 Representa o universo das disciplinas que contemplam pelo menos 1 categoria representada.

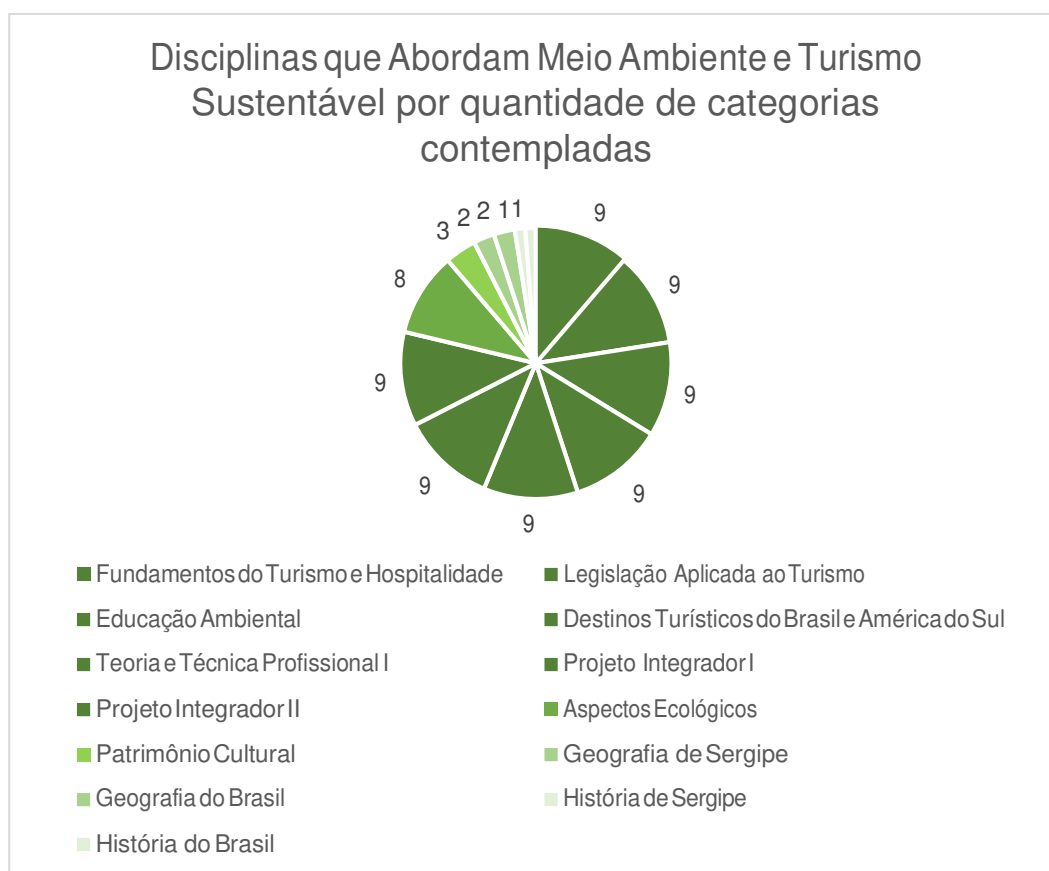
Quadro 4: Matriz Disciplinas x Categorias representadas- Guia IFS.

| CATEGORIA | | EA | DS | TS | S | MA | PA | PT | LT | PC |
|---|----|----|----|----|---|----|----|----|----|----|
| DISCIPLINAS | CH | | | | | | | | | |
| I-Fundamentos do Turismo e Hospitalidade | 30 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| III- Legislação Aplicada ao Turismo | 30 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| VI-Educação Ambiental | 30 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| VII- Destinos Turísticos do Brasil e América do Sul | 30 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| XII- Aspectos Ecológicos | 30 | X | X | X | X | X | X | X | X | |
| XIII -História de Sergipe | 30 | | | | | | | | | X |
| XIV-Geografia de Sergipe | 30 | | | | | X | | | | X |
| XV- História do Brasil | 30 | | | | | | | | | X |
| XVI-Geografia do Brasil | 30 | | | | | X | | | | X |
| XVII- Patrimônio Cultural | 30 | X | | | | | | | X | X |
| XVIII- Teoria e Técnica Profissional I | 60 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| XX- Projeto Integrador I | 60 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| XXI- Projeto Integrador II | 60 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |

Fonte: Elaborado com base em ementa do curso de Guia IFS . (Autora, 2019)

Do total de 117 células que correspondem às categorias (resultado da multiplicação de 9 categorias x 13 disciplinas), 80 foram representadas com categorias de abordagem Educação Ambiental , conforme grafico 2.

Gráfico 2: Abordagem da temática ambiental nas disciplinas. Guia IFS.



Fonte: Elaborado com base no Quadro 4 (Autora, 2019)

Tem-se como resultado do grau de inserção da ambientalização curricular para o curso Técnico de Nivel Médio em Guia de Turismo do IFS o seguinte:

- Do universo de 100% das disciplinas que compõem o curso, a ambientalização está em 56,5% das disciplinas. A ausência da abordagem está em 43,5%.
- No universo dos 56,6% das disciplinas ambientalizadas, ocorreu 68,4% de representação das categorias trabalhadas. Em 43,4% as disciplinas não possuíram nenhum tipo de categorização.

De acordo com a escala de 0 a 100 % do quadro 1/B, o curso Técnico de Nivel Médio em Guia de Turismo do IFS possui um grau de ambientalização classificado como Mediano. Para Lima (2018), a formação dos profissionais deverá estar comprometida com a busca das relações sustentáveis entre sociedade e natureza. Dessa forma, vê-se no papel de guia de turismo, não apenas um condutor de trilhas ou roteiros, mas também a possibilidade de ser um multiplicador

e guardião do patrimônio natural e cultural. Levando-se em consideração esse papel e o resultado dessa classificação Mediana, é necessário refletir sobre as lacunas que deixaram de ser preenchidas nas disciplinas de História, Geografia e Patrimônio Cultural, conforme a matriz do quadro 4.

4.2- Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem - IFS

Conforem Ementa (Anexo 14), o objetivo do curso é formar profissionais técnico-operacional com fundamentos científicos e tecnológicos, visão proativa, ética, crítica, autônoma e politicamente comprometido com o desenvolvimento socioambiental que atendam as demandas dos empreendimentos de hospedagem. O perfil do técnico em hospedagem consiste em uma formação que o capacite para realizar atividades operacionais na recepção, governança, serviços administrativos, setores de compras, alimentos e bebidas e almoxarifados das diversas tipologias dos meios de hospedagem. A organização curricular compõe-se das dimensões que contemplam a fundamentação legal, a estrutura curricular e a matriz curricular.

Quadro 5: Análise das Disciplinas do curso Téc. de Nível Médio em Hospedagem – IFS.

| Disciplinas | CH | EA | DS | TS | S | MA | PA | PT | LT | PC |
|---|----|----|----|----|---|----|----|----|----|----|
| Linguagem e Comunicação Empresarial | 30 | | | | | | | | | |
| Técnicas de Serviços de Bar e Restaurante | 30 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Espanhol Aplicado a Hotelaria I e II | 60 | | | | | | | | | |
| História e Cultura Aplicado ao Turismo | 30 | | | | | | | | | X |
| Teorias e Técnicas de Eventos | 30 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Fundamentos do Turismo e Hospitalidade | 30 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Técnicas Operacionais de Recepção | 30 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Técnicas de Vendas na Hotelaria | 30 | | | | | | | | | |
| Ética e Postura Profissional | 30 | | | | | | | | | |
| Informática Básica | 30 | | | | | | | | | |
| Inglês Aplicado a Hotelaria I e II | 60 | | | | | | | | | |
| Técnicas Operacionais de Governança | 30 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Técnicas de Serviços de Cozinha | 30 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Direito e Legislação Aplicado a Hotelaria | 30 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Custos na Hotelaria | 30 | | X | X | X | | | | X | |
| Técnicas Administrativas na Hotelaria | 30 | X | X | X | X | X | X | X | X | |
| Geografia Aplicada ao Turismo | 30 | | | | | X | | | | X |

| | | | | | | | | | | |
|--|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Saúde e Segurança no Trabalho | 30 | | | | | | | | | |
| Estágio Supervisionado | 30 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Técnicas Operacionais de Eventos | 30 | | | | | | | | | |
| Técnicas Informacionais para Hotelaria | 60 | | | | | | | | | |
| Fundamentos da Hotelaria Hospitalar | 30 | | | | | | | | | |
| Projeto Integrador | 60 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Técnicas de Recreação | 30 | | | | | | | | | |

Fonte: Elaborado com base em ementa do curso de Nível Medio em Hospedagem do IFS . (Autora, 2019)

Das 24 disciplinas (840 h/aula) que compõe a estrutura curricular do Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem, 13 disciplinas (420h/aula) contemplam conceitos do turismo sustentável conforme ementa (Anexos 15 ao 27): Técnicas de Serviços de Bar e Restaurante, História e Cultura Aplicado ao Turismo, Teorias e Técnicas de Eventos, Fundamentos do Turismo e Hospitalidade, Técnicas Operacionais de Recepção, Técnicas Operacionais de Governança, Técnicas de Serviços de Cozinha, Direito e Legislação Aplicado a Hotelaria, Custos na Hotelaria, Técnicas Administrativas na Hotelaria, Geografia Aplicada ao Turismo, Estágio Supervisionado, Projeto Integrador. O Gráfico 3 mostra as disciplinas que abordam conteúdo sobre meio ambiente.

| | | | | | | | | | | |
|---|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Técnicas Operacionais de Recepção | 30 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Técnicas Operacionais de Governança | 30 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Técnicas de Serviços de Cozinha | 30 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Direito e Legislação Aplicado a Hotelaria | 30 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Custos na Hotelaria | 30 | | X | X | X | | | | X | |
| Técnicas Administrativas na Hotelaria | 30 | X | X | X | X | X | X | X | X | |
| Geografia Aplicada ao Turismo | 30 | | | | | X | | | | X |
| Estágio Supervisionado | 30 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Projeto Integrador | 60 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |

Fonte: Elaborado com base em ementa do curso de Nível Medio em Hospedagem do IFS . (Autora, 2019)

Do total de 117 células que correspondem às categorias (resultado da multiplicação de 9 categorias x 13 disciplinas), 96 foram representadas com a abordagem ambiental, grafico 4.

Gráfico 4: Abordagem da temática ambiental nas disciplinas – Hospedagem IFS.



Fontes: Elaborado com base no quadro 6. (Autora,2019)

Tem-se como resultado do grau de inserção da Ambientalização Curricular para o curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem do IFS o seguinte:

- Do universo de 100% das disciplinas que compõem o curso, a ambientalização está em 54,2 % das disciplinas. A ausência de abordagem está em 46,8 % das disciplinas.

- No universo dos 54,2 % das disciplinas ambientalizadas, ocorreu 82,05% de representação das categorias trabalhadas. Em 16,95% as disciplinas não possuíram nenhum tipo de categorização.

De acordo com os parâmetros de classificação do quadro 1/B, o grau de inserção do curso Técnico de Nível Médio em hospedagem do IFS é Mediano. Vê-se nesse resultado, a ausência de abordagens sobre as questões ambientais nas disciplinas relacionadas a comunicação empresarial, ética, história e cultura.

4.3- Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao ensino Médio na modalidade Educação Jovens e Adultos (EJA) - IFS

Conforme ementa (Anexo 28) o objetivo do curso é formar técnicos em hospedagem, respeitando os pressupostos teóricos-práticos que possibilitem a sua atuação nos meios de hospedagem, com competências para desenvolver atividades relacionadas à recepção, governança serviços de andares, reservas, eventos e alimentos e bebidas. O perfil do técnico em Hospedagem é de um profissional capaz de exercer um conjunto de atividades necessárias aos diversos tipos de empreendimentos de hospedagem, como pousadas hotéis, flats, albergues resorts spas, navios, em atividades relacionadas à reservas, recepção, mensageria, governança, manutenção, além de ser um conhecedor do funcionamento dos serviços de alimentos e bebidas. O aluno no final do curso será capaz de: reconhecer a importância da atividade turística para o desenvolvimento socioeconômico e cultural de uma localidade, identificar os diversos tipos de hospedagem, sua complexidade, seu funcionamento e sua importância para o mercado turístico. Identificar e selecionar informações geográficas, históricas e artísticas, desenvolver atividades de lazer e entretenimento em áreas sociais dos meios de hospedagens.

O curso técnico de Nível médio em Hospedagem na modalidade EJA possui organização curricular, sendo as disciplinas distribuídas em séries anuais, letivas e sequenciais, conforme o quadro 7.

Quadro 7: Análise das Disciplinas do curso Hospedagem EJA - IFS.

| CATEGORIA | | EA | DS | TS | S | MA | PA | PT | LT | PC |
|---|-----|----|----|----|---|----|----|----|----|----|
| DISCIPLINAS | CH | | | | | | | | | |
| Língua Portuguesa I, II, III | 240 | | | | | | | | | |
| Língua Inglesa I, II | 120 | | | | | | | | | |
| Matemática I, II, III | 200 | | | | | | | | | |
| Geografia I, II, III | 200 | | | | | | | | | |
| História I, II, III | 200 | | | | | | | | | X |
| Química I, II | 80 | | | | | | | | | |
| Física I, II | 80 | | | | | | | | | |
| Espanhol I, II | 80 | | | | | | | | | |
| Informática Básica | 80 | | | | | | | | | |
| Psicologia Aplicada | 40 | | | | | | | | | |
| Fundamentos do Turismo e Hospitalidade | 80 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Técnicas Operacionais de Recepção | 80 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Educação Física | 40 | | | | | | | | | |
| Sociologia I, II | 80 | | | | | | | | | X |
| Filosofia I, II | 80 | | | | X | | | | | |
| Biologia I, II | 80 | X | X | X | X | X | X | | | X |
| Técnicas Operacionais de Governança | 80 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Restauração e Gastronomia | 80 | | | | X | X | | | | |
| Técnicas Operacionais de Hospedagem | 80 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Técnicas Operacionais de Eventos | 80 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Inglês Aplicado | 40 | | | | | | | | | |
| Espanhol Aplicado | 40 | | | | | | | | | |
| Arte | 40 | | | | | | | | | |
| Técnicas Operacionais de Agenciamento | 80 | | | | | | | | | |
| Marketing Turístico | 80 | | | | | | | | | |
| Técnicas Operacionais Alimentos e Bebidas | 80 | | | X | X | | | | | |
| Empreendedorismo | 40 | | | | | | | | | |

Fonte: Elaborado com base em ementa do curso de Nivel Medio em Hospedagem EJA do IFS . (Autora, 2019)

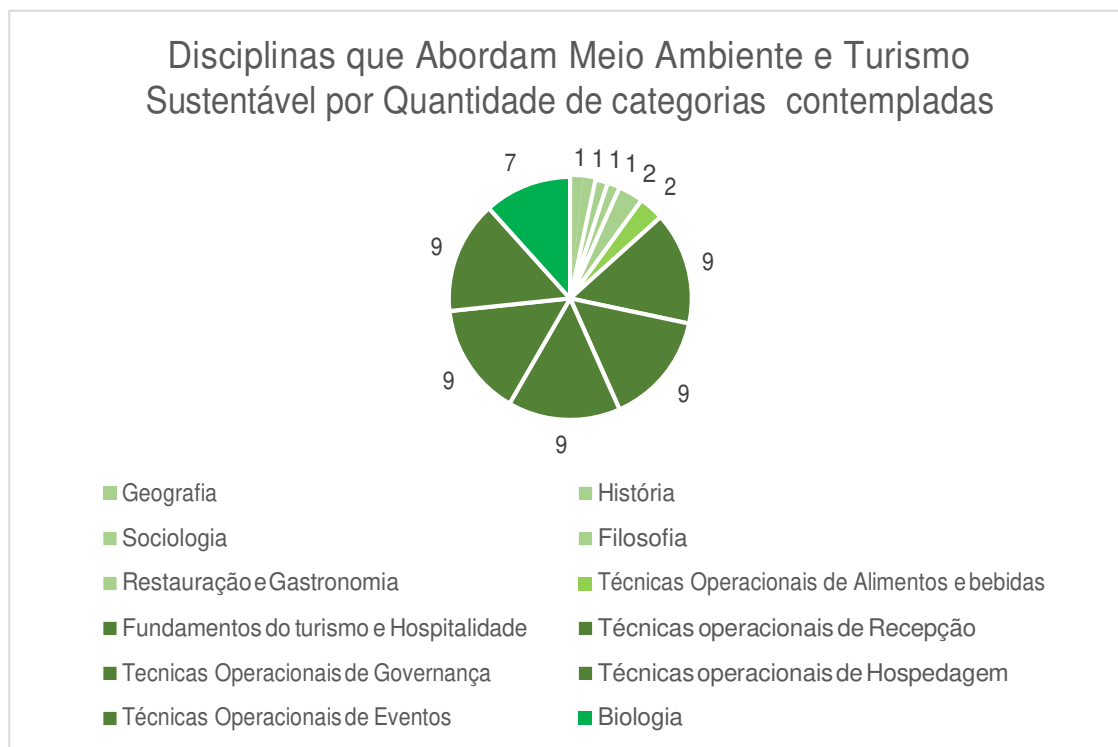
Das 27 disciplinas (2480 h/aula) que compõe a estrutura curricular do Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem, na modalidade EJA, 12 disciplinas (1200h/aula) contemplam

| | | | | | | | | | | |
|---|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Filosofia I, II | 80 | | | | X | | | | | |
| Biologia I, II | 80 | X | X | X | X | X | X | | | X |
| Técnicas Operacionais de Governança | 80 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Restauração e Gastronomia | 80 | | | | X | X | | | | |
| Técnicas Operacionais de Hospedagem | 80 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Técnicas Operacionais de Eventos | 80 | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| Técnicas Operacionais Alimentos e Bebidas | 80 | | | X | X | | | | | |

Fonte: Elaborado com base em ementa do curso de Nível Medio em Hospedagem EJAdo IFS . (Autora, 2019)

Do total de 108 células que correspondem às categorias (resultado da multiplicação de 9 categorias x 12 disciplinas, 60 foram representadas com a abordagem ambiental.

Gráfico 6: Abordagem da temática ambiental nas disciplinas. Hospedagem EJA-IFS.



Fonte: Elaborado com base do Quadro 8

Tem-se como resultado do grau de inserção da ambientalização curricular para o curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem, na modalidade EJA do IFS, o seguinte:

- Do universo de 100% das disciplinas que compõem o curso, a ambientalização está em 44,4% das disciplinas. Não houve abordagem da temática em 46,6 % das disciplinas.

- No universo dos 44,4 % das disciplinas ambientalizadas, ocorreu 55,5% de representação das categorias trabalhadas. Em 45,5% as disciplinas não possuíram nenhum tipo de categorização.

De acordo com a classificação do quadro 1/B, o grau de inserção do curso de Hospedagem na modalidade EJA é Mediano, sendo possível entender que a maioria das disciplinas são disciplinas regulares do ensino Médio. Porém, na matriz derivada, representada no Quadro 8, é possível notar a concentração de disciplinas técnicas do turismo e paridade com o curso de Hospedagem de nível médio.

4.4- Curso Guia de Turismo Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio – SENAC

O curso de guia de turismo do Senac é ofertado regularmente, fazendo parte dos cursos que possuem continuidade.

O objetivo do curso é formar profissionais com competência para atuar e intervir em seu campo de trabalho, com foco em resultados. Como objetivos específicos o curso apresenta: promover o desenvolvimento do aluno por meio de ações que articulem e mobilizem conhecimentos, habilidades, valores e atitudes, de forma potencialmente criativa e que estimule o aprimoramento contínuo; estimular por meio de situações de aprendizagem e atitudes empreendedoras, sustentáveis e colaborativas nos alunos; articular as competências do perfil profissional com projetos interligados e outras atividades laborais que estimulem a visão crítica e a tomada de decisão para resolução de problemas; promover uma avaliação processual e formativa, com base em indicadores das competências, os quais possibilitem a todos os envolvidos no processo educativo a verificação da aprendizagem; incentivar a pesquisa como princípio pedagógico e para consolidação do domínio técnico utilizando recursos didáticos e bibliográfico.

O perfil do profissional, ao concluir o curso, será capaz de ser responsável pela recepção, conduzir, orientar e assistir pessoas ou grupos durante traslados, passeios, visitas e viagens em âmbito local, regional e nacional, além de estruturar roteiros e itinerários turísticos, planejar, organizar e executar os roteiros.

A organização curricular do curso apresenta-se com um projeto integrador com 7 disciplinas (Quadro 9) e Anexo 41:

Quadro 9: Análise das Disciplinas do curso Guia Nivel médio Senac.

| CATEGORIA | | EA | DS | TS | S | MA | PA | PT | LT | PC |
|--|-----|----|----|----|---|----|----|----|----|----|
| DISCIPLINAS | CH | | | | | | | | | |
| Estruturação de Roteiros e Itinerários Turísticos | 108 | | | | | | | | | |
| Planejamento, Organização e Execução de roteiros Turísticos | 84 | | | | | | | | | |
| Condução de Visitantes | 108 | | | | | | | | | |
| Intermediação da relação entre Visitantes comunidade e prestadores de Serviços | 48 | | | | | | | | | |
| Informação Turísticas Local e Regional | 84 | | | | | | | | | |
| Informação Turística Nacional e América do Sul | 84 | | | | | | | | | |
| Assistência a Visitantes em roteiros | 84 | | | | | | | | | |

Fonte: Elaborado com base em ementa do curso Guia de Turismo . (Autora, 2019)

Nenhuma disciplina possui em sua ementa componentes curriculares sobre Educação Ambiental ou qualquer que seja a abordagem da sustentabilidade da atividade Turística, conforme documentos que constam no Apêndice 4.

De acordo com a representação no quadro 1/B, o curso de Guia do Senac possui grau de ambientalização curricular classificado como Muito Baixo,

Essa ausência de abordagem sobre a temática ambiental impossibilita que o profissional seja provocado a se enquadrar dentro do processo de um turismo sustentável, não só por falta de conhecimentos, como também por não oportunizar a sensibilização sobre as questões ambientais. Com base nas reflexões de Loureiro (2006), a Educação Ambiental é uma processo transformador social no exercício da cidadania e fortalece o sujeito para compreensão do mundo.

4.5- Curso Cozinheiro Básico – SENAC/PRODETUR

O perfil do profissional de Cozinheiro Básico, ao concluir o curso, será capaz de atuar em cozinhas integradas a diversos estabelecimentos como meios de hospedagem, bares, restaurantes, cozinhas industriais, hospitais, catering ou em produções de bufês, realizando os processos de elaboração, preparo e montagem.

A identificação do curso no SENAC é Cozinheiro Básico e possui a carga horária de 160 horas, está no Eixo Turismo, Hospitalidade e lazer, segmento Gastronomia. Esse curso faz parte do Programa de Desenvolvimento do Turismo – Prodetur, em parceria com o Senac.

Segundo ementa que consta no contrato do Prodetur, possui a seguinte composição curricular (Quadro 10) Anexos 42,43,44 e 45.

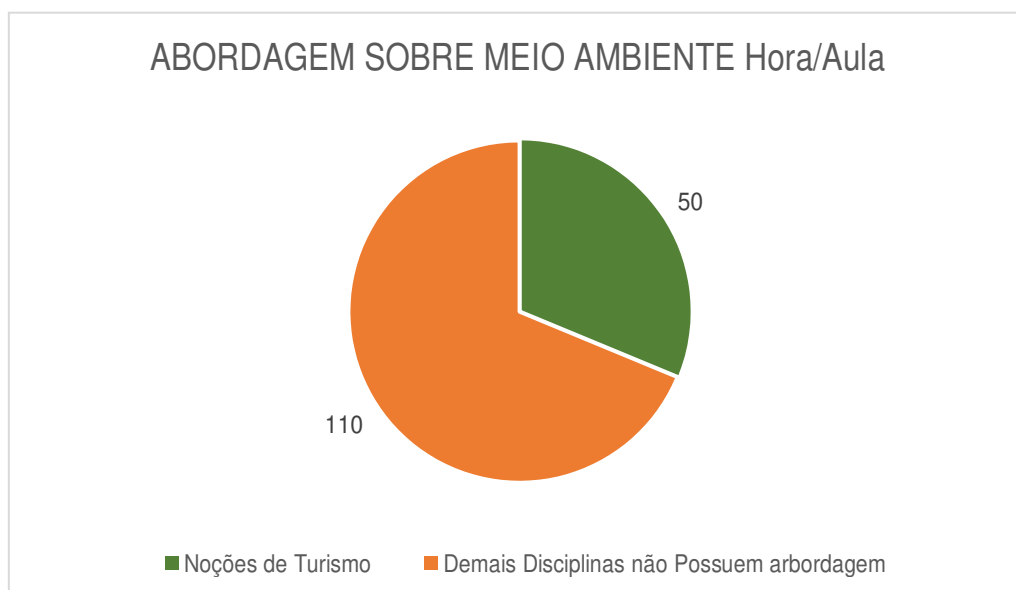
Quadro 10: Análise das Disciplinas do curso Cozinheiro Senac/Prodetur

| CATEGORIA | | EA | DS | TS | S | MA | PA | PT | LT | PC |
|--|----|----|----|----|---|----|----|----|----|----|
| DISCIPLINAS | CH | | | | | | | | | |
| Noções Básicas de Turismo | 50 | | X | X | X | X | X | | X | X |
| Específica I - Postura Profissional Ética profissional | 05 | | | | | | | | | |
| Específica II - Habilidades Culinárias Básica Fundamentos de alimentos e bebidas | 15 | | | | | | | | | |
| Específica III - Saúde e Segurança do Trabalho na Cozinha | 05 | | | | | | | | | |
| Específica VI - Noções Básicas no Preparo e Manuseio de Hortaliças e Frutas | 20 | | | | | | | | | |
| Específica V - Preparo e Manuseio de Carnes e Peixes | 25 | | | | | | | | | |
| Específica VI - Decoração e Apresentação de Pratos | 10 | | | | | | | | | |
| Inglês | 30 | | | | | | | | | |

Fonte: Elaborado com base em ementa do curso Cozinheiro . (Autora, 2019)

Das 8 disciplinas (160 h/aula) que compõe a estrutura do Curso Cozinheiro Básico pelo SENAC/Prodetur, 01 disciplina (50h/aula) contempla conceitos do turismo sustentável: Noções Básicas de Turismo. O Gráfico 7 mostra a abordagem da temática sobre meio ambiente por hora aula nas disciplinas.

Gráfico 7: Abordagem sobre meio ambiente hora/aula – Cozinheiro- SENAC/Prodetur.



- Do universo de 100% das disciplinas que compõem o curso, a ambientalização está em 12,5% das disciplinas. Não houve abordagem da temática em 87,5%.
- No universo dos 12,5 % das disciplinas ambientalizadas, ocorreu 77,7% de representação das categorias trabalhadas. Em 22,3 % as disciplinas não possuíram nenhum tipo de categorização.

De acordo com a classificação do quadro 1/B, a ambientalização curricular do curso de cozinheiro possui um grau Muito Baixo. Esse nível de inserção não possibilita discussões sobre uma educação ambiental crítica, nem mesmo um aprofundamento das questões que envolve a crise ambiental mundial e local.

4.6 - Curso Garçom – SENAC/PRODETUR

O perfil do profissional, ao concluir o curso, será capaz de recepcionar o cliente, realizando a venda de produtos em diferentes empreendimentos hoteleiros. Utilizar técnicas de servir alimentos e bebidas, organizar espaços físicos de alimentos e bebidas, atuando em restaurantes ou em eventos realizados em outros locais.

A identificação do curso no SENAC é Garçom Básico e possui a carga horária de 160 horas, está no Eixo Turismo, Hospitalidade e lazer, segmento Gastronomia. Esse curso faz parte do Programa de Desenvolvimento do Turismo – Prodetur, em parceria com o Senac. Segundo ementa que consta no contrato do Prodetur, possui a seguinte composição curricular Quadro 12, anexos 42, 46 e 47.

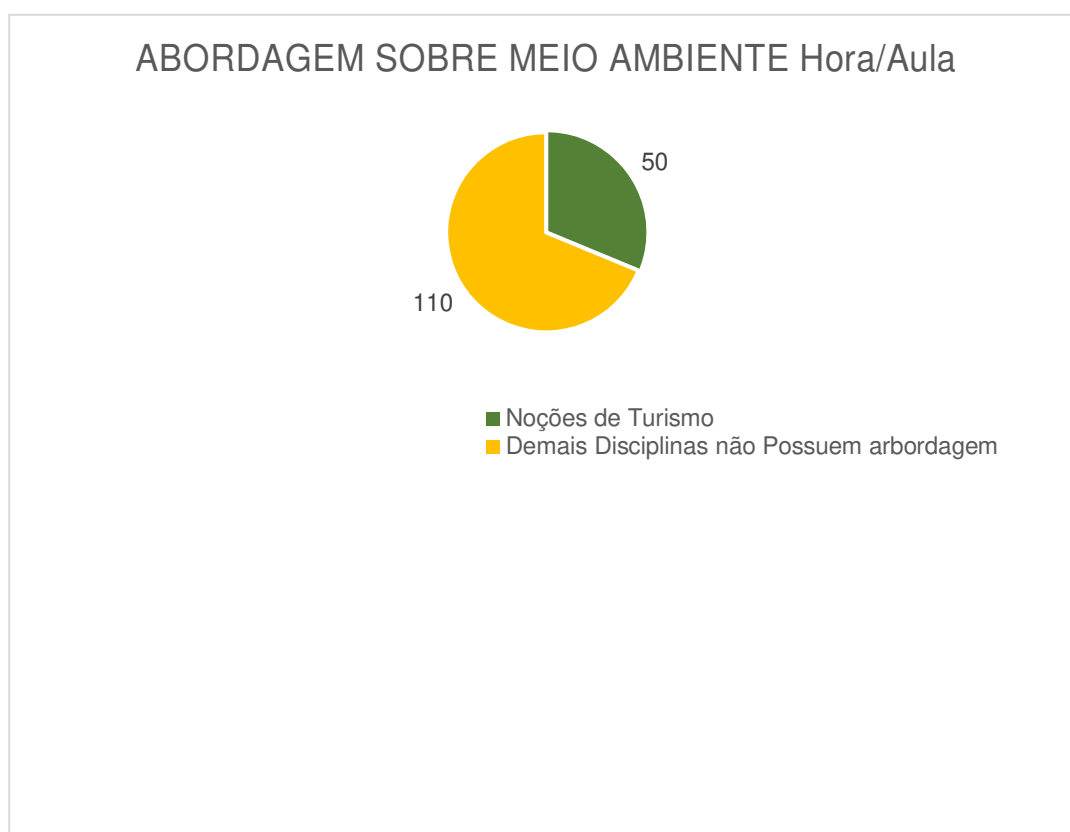
Quadro 12: Análise das Disciplinas do curso Garçom Senac Prodetur

| CATEGORIA | | EA | DS | TS | S | MA | PA | PT | LT | PC |
|--|----|----|----|----|---|----|----|----|----|----|
| DISCIPLINAS | CH | | | | | | | | | |
| Noções Básicas de Turismo | 50 | | X | X | X | X | X | | X | X |
| Específica I - Postura Profissional Ética profissional | 10 | | | | | | | | | |
| Específica II – Competência Profissional | 10 | | | | | | | | | |
| Específica III – Rotina do Garçom | 40 | | | | | | | | | |
| Específica IV – Prática Profissional | 20 | | | | | | | | | |
| Espanhol | 30 | | | | | | | | | |

Fonte: Elaborado com base em ementa do curso de Garçom Senac Prodetur . (Autora, 2019)

Das 6 disciplinas (160 h/aula) que compõe a estrutura do Curso Garçon Básico pelo SENAC/Prodetur, 01 disciplina (50h/aula) contempla conceitos do turismo sustentável: Noções Básicas de Turismo. O Gráfico 9 mostra a abordagem sobre a temática ambiental nas disciplinas.

Gráfico 9: Abordagem sobre a temática ambiental no curso Garçon Senac /Prodetur



Fontes: elaborado com base no Quadro 12 (Autora, 2019)

A única disciplina que trabalha abordagens Sustentáveis do Turismo e Meio Ambiente possui 7 categorias representadas. Conforme gráfico 10 que corresponde às 9 categorias, essa disciplina representa 77,7 %.

A matriz do Quadro 13 representa o universo das disciplinas que contemplam pelo menos 1 categoria representada.

- No universo dos 16,5 % das disciplinas ambientalizadas, ocorreu 77,7% de representação das categorias trabalhadas. Em 23,3 % as disciplinas não possuíram nenhum tipo de categorização.

De acordo com a classificação do quadro 1/B, a ambientalização curricular do curso de Graçon possui um grau Muito Baixo.

4.7 Curso Camareira – SENAC/PRODETUR

O perfil do profissional ao concluir o curso, será capaz de ser responsável em Meios de Hospedagem pelos processos de limpeza, higienização e arrumação das unidades habitacionais (UHs) para a chegada e permanência dos hóspedes, em conformidade com as normas e os procedimentos dos meios de hospedagem. Exercerá suas atividades como prestador de serviços ou empregado nos diversos tipos de meios de hospedagem, como hotéis, pousadas, cama e café, flats/apart-hotéis, resorts, motéis, hostels, cruzeiros marítimos, entre outros, em horário flexível, incluindo fins de semana e feriados. Integrará a equipe de governança de maneira colaborativa com demais profissionais do meio de hospedagem, exercendo suas atividades sob supervisão, contribuindo para a qualidade dos serviços prestados.

A identificação do curso no SENAC é Camareira Básico e possui a carga horária de 160 horas, está no Eixo Turismo, Hospitalidade e lazer, segmento Gastronomia. Esse curso faz parte do Programa de Desenvolvimento do Turismo – Prodetur, em parceria com o Senac. Segundo ementa que consta no contrato do Prodetur, possui a seguintes composições curricular Quadro14, anexo 42 e 44.

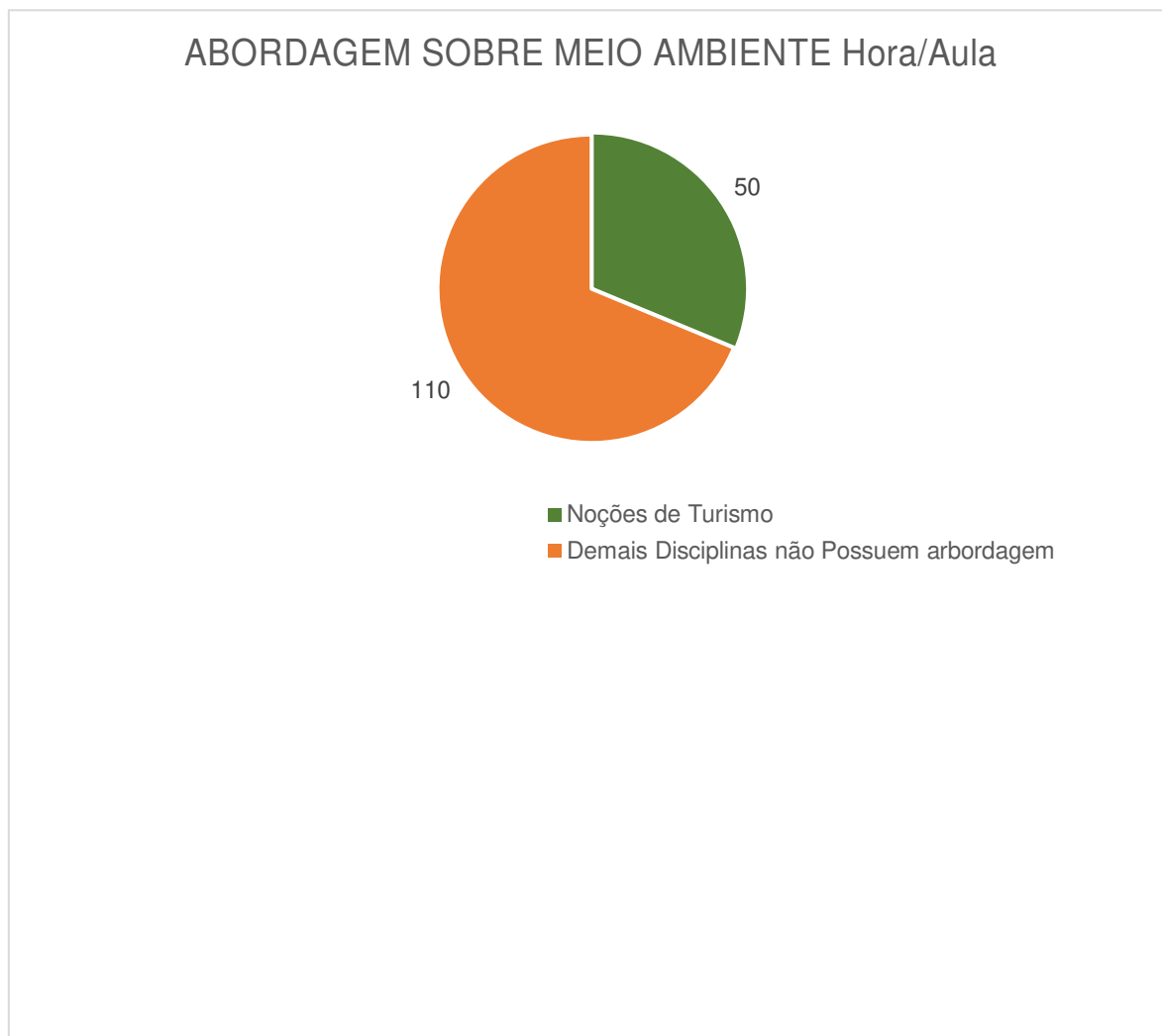
Quadro 14: Análise das disciplinas no curso Camareira Senac/Prodetur

| CATEGORIA | | EA | DS | TS | S | MA | PA | PT | LT | PC |
|--|----|----|----|----|---|----|----|----|----|----|
| DISCIPLINAS | CH | | | | | | | | | |
| Noções Básicas de Turismo | 50 | | X | X | X | X | X | | X | X |
| Específica I - Postura Profissional Ética profissional | 10 | | | | | | | | | |
| Específica II – Limpeza e Higiene | 20 | | | | | | | | | |
| Específica III – Rotina da Camareira e Qualidade na Prestação de Serviço | 50 | | | | | | | | | |
| Inglês | 30 | | | | | | | | | |

Fonte: Elaborado com base em ementa do curso de Camareira Senac Prodetur (Autora, 2019).

Das 5 disciplinas (160 h/aula) que compõe a estrutura do Curso Camareira Básico pelo SENAC/Prodetur, 01 disciplina (50h/aula) contempla conceitos do turismo sustentável: Noções Básicas de Turismo. O gráfico 11 mostra a temática ambiental no curso de camareira

Gráfico 11: Abordagem sobre a temática ambiental no curso de camareira básico Senac/Prodetur



Fonte: Elaborado com base no Quadro 14 (Autora, 2019)

A única disciplina que trabalha abordagens Sustentáveis do Turismo e Meio Ambiente possui 7 categorias representadas. Conforme gráfico 11 que corresponde às 9 categorias, essa disciplina representa 77,7 %.

A matriz do Quadro 15 representa o universo das disciplinas que contemplam pelo menos 1 categoria representada.

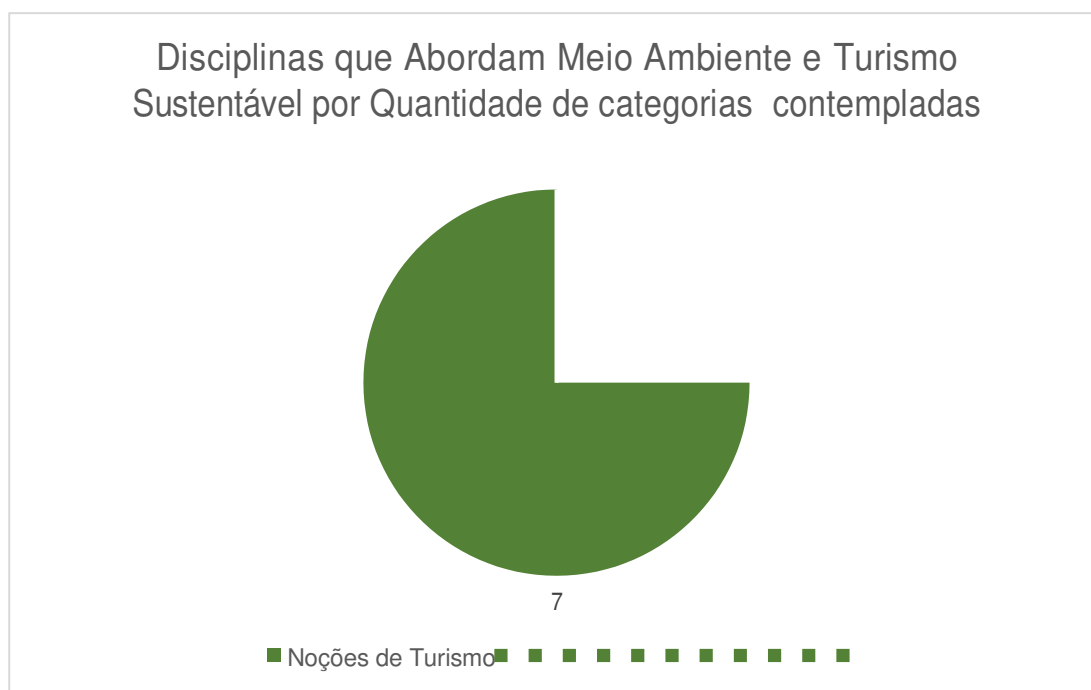
Quadro 15 : Matriz Disciplinas x Categorias representadas no curso Camareira Básico

| CATEGORIA | | EA | DS | TS | S | MA | PA | PT | LT | PC |
|---------------------------|----|----|----|----|---|----|----|----|----|----|
| DISCIPLINAS | CH | | | | | | | | | |
| Noções Básicas de Turismo | 50 | | X | X | X | X | X | | X | X |

Fonte: Elaborado com base em ementa do curso de Camareira senac Pordetur. (Autora, 2019)

Do total de 9 células que correspondem às categorias (resultado da multiplicação de 9 categorias x 1 disciplinas, 7 foram representadas com a abordagem ambiental.

Gráfico 12: Abordagem sobre a Temática ambiental nas disciplinas do curso Camareira basico Senac/ Prodetur



Fonte: Elaborado com base no Quadro 15 (Autora, 2019)

Tem-se como resultado do grau de inserção da ambientalização curricular para o curso Camareira SENAC o seguinte:

- Do universo de 100% das disciplinas que compõem o curso, a ambientalização está em 20% das disciplinas. Não houve abordagem da temática em 80% das disciplinas
- No universo dos 20 % das disciplinas ambientalizadas, ocorreu 77,7% de representação das categorias trabalhadas. Em as disciplinas 23,3% não possuíram nenhum tipo de categorização.

De acordo com a classificação do quadro 1/B, a ambientalização curricular do curso de Camareira possui um grau Muito Baixo.

4.8 – Quadro Geral de Resultados

O quadro Geral 16 mostra os resultados tabulados do Grau de Ambientalização Curricular entre as instituições que ofertaram os cursos aos profissionais de Turismo de Sergipe e o quantitativo de alunos egressos no período de 2016 a 2018

Quadro 16: Resultado entre as instituições e alunos egressos

| CURSO | GRAU DE AMBIENTALIZAÇÃO DO CURSO | GRAU DE REPRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS NAS DISCIPLINAS COM ABORDAGENS AMBIENTAIS | QUANTITATIVO DE ALUNOS EGRESSOS |
|---|---|---|--|
| Técnico Nível Médio Guia em Turismo IFS | 56,5 % - MEDIANO | 68,4 % | 110 |
| Técnico Nível Médio Hospedagem IFS | 54,2 % - MEDIANO | 82,05 % | 10 |
| Técnico Nível Médio Hospedagem IFS – EJA | 44,4 %- MEDIANO | 55,5 % | 13 |
| Guia de Turismo Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio SENAC | 0 % MUITO BAIXO | 0 | 60 |
| Curso Básico Cozinheiro SENAC/Prodetur | 12,5 % MUITO BAIXO | 77,7 % | 525 |
| Curso Básico Garçom SENAC/Prodetur | 16,6 % MUITO BAIXO | 77,7 % | 225 |
| Curso Básico Camareira SENAC /Prodetur | 20 % BAIXO | 77,7 % | 50 |

Fonte: Quadro elaborado com base nos resultados do grau de inserção (Autora,2019)

A Instituição que traz o maior percentual no grau de ambientalização curricular é o Instituto Federal de Sergipe. Foi possível verificar a contextualização do Desenvolvimento Sustentável, Meio Ambiente e da educação Ambiental em diversas disciplinas no mesmo curso.

O SENAC obteve uma representatividade com percentuais muito abaixo do IFS, sendo uma média de 15% o grau de inserção e 75% a ausência da abordagem. O curso ofertado regularmente, com maior duração (800h), não teve nenhuma menção da temática. Somente nos cursos de capacitação de curta duração, que fizeram parte do Programa de Desenvolvimento do Turismo em Sergipe (leia-se: Políticas Públicas) em parceria com SENAC, foi que inseriu a temática ambiental, sob a exigência do Banco Interamericano de Desenvolvimento – BID, órgão internacional que financiou o Prodetur. Mesmo assim, a inserção se deu apenas através de uma única disciplina, que se chamou Noções de Turismo, com conteúdo e material único para todos os cursos.

Quanto ao curso regular de Guia de Turismo do Senac, no qual não houve nenhuma abordagem sobre a temática ambiental, o que se apresenta na formação são apenas disciplinas técnicas, ou seja. Vale ressaltar que da relação direta que o Turismo possui com o meio natural e com base em toda legislação vigente, esta formação não corresponde à teoria para o desenvolvimento sustentável da atividade.

Manfrinato (2006) faz um alerta para as formações técnicas mecanicistas, sugerindo uma abertura de espaço para Educação Ambiental Crítica e suas reflexões sobre as questões ambientais, como forma de uma construção coletiva de sensibilização e práticas dessa temática.

Apesar desta análise envolver cursos regulares em Instituições públicas e privadas, bem como as políticas públicas do Programa de Desenvolvimento do Turismo, é preciso evidenciar que a pesquisa se propôs analisar o grau de inserção de cada um, isoladamente, não foi objetivo fazer comparação entre os resultados, pois não seria possível comparar, visto que as cargas horárias são muito diferentes.

5 CONCLUSÕES E SUGESTÕES

Entendendo que a ambientalização curricular é a inserção da temática ambiental nos currículos, sendo necessária e importante em todas as áreas de conhecimento pela natureza interdisciplinar da mesma, este trabalho teve direcionamento na formação técnica dos profissionais que atuam no turismo receptivo de Sergipe, buscando analisar os cursos ofertados

por meio de suas ementas e responder a questão norteadora desta pesquisa: qual o grau de inserção da ambientalização curricular nestes cursos?

Considerando que o universo amostral foi composto por 2 instituições que ofertam cursos permanentes, observou-se que no IFS há um grau de inserção Mediano, de 56%, calculado sobre o número de categorias em cada disciplina ofertada. No caso do Senac, o percentual foi considerado Muito Baixo, com média de 16%, conforme a escala estabelecida e constituindo assim o atual mapa de grau de inserção nos cursos ofertados aos profissionais do turismo, no período de 3 anos - 2016 a 2018.

Observa-se neste contexto amostral que quanto menor o grau de inserção da ambientalização curricular, maior foi o número de alunos egressos. Ou seja, o Senac certifica mais profissionais e possui menor grau de inserção, enquanto o IFS certificou menos alunos no período e possui um grau de inserção maior. A justificativa dessa relação inversamente proporcional entre a quantidade de alunos egressos x grau de inserção da ambientalização nos currículos, pode estar na carga horária mais ampla que os cursos regulares do IFS possuem, pois segundo Phipplip Jr (2002), carga horaria restrita, pouco tempo para consulta bibliográfica e descontinuidade administrativa foram elucidadas como dificuldade na formação de profissionais habilitados em educação ambiental

Apesar de toda Legislação Vigente, a exemplo da PNEA e das Políticas Públicas direcionadas ao setor do Turismo, a temática ambiental ainda não ocupou seu espaço de forma efetiva, não possuindo disciplinas exclusivas e intituladas como Desenvolvimento Sustentável, Turismo Sustentável, Impactos Ambientais no Turismo Ou mesmo: Turismo e Meio Ambiente. O que se vê nos currículos são estes temas fragmentados e inseridos em outras disciplinas de amplo espectro, a exemplo da Disciplina de Noções de Turismo, dos cursos ofertados pelo SENAC, que contêm todas essas abordagens em um único espaço e com carga horária restritiva, levando-se a concluir que as discussões não são aprofundadas, restando uma enorme lacuna, principalmente a despeito da educação ambiental.

O Turismo, para ser qualificado como sustentável, necessita ter sustentabilidade econômica, política, social, cultural e ambiental. Investir na qualificação e capacitação do agente que estará imerso diretamente nesse contexto, é a base dessa sustentabilidade.

Há um dado demográfico da Região do Polo Velho Chico, importante área em que o Prodetur atuou com os cursos, por meio do SENAC Móvel, que é o alto percentual no Índice de analfabetismo adulto. Dados do PDITS (2013) apontam média de 40 %.

Ocorre que, mesmo com esse cenário difícil, a educação ambiental poderia ser um processo capaz de abrir possibilidades e de inserir de forma responsável o profissional do

turismo no mercado de trabalho local, seja ele como guia condutor, camareira, marinheiro, guias turísticos, garçons ou cozinheiros. Porém, é justamente nessa região em que os cursos disponíveis são de curta duração, e não possuem a disciplina de Educação ambiental, quiçá se falar em uma abordagem crítica da própria. Os dados dos cursos ofertados pelo Senac, em parceria com o Prodetur, indicam uma formação com disciplinas restritivas e somente técnicas. Os resultados obtidos nessa área foi de

Falar da ausência de uma Educação Ambiental Crítica nos cursos ofertados para os profissionais do turismo pelo Senac, que envolveu a Região do Polo Velho Chico, com toda sua conjuntura histórica, econômica, social e ambiental (cuja exploração dos recursos hídricos e intervenções causaram impactos negativos para suas populações ribeirinhas), faz lembrar nesse momento de discussão a obra *Pedagogia do Oprimido* (FREIRE, 1972), que analisa e discute o desvelar do oprimido sobre seu opressor e traz a pedagogia libertadora e transformadora, quando sai do ativismo e parte para a reflexão. Justamente nessa região, há a ausência de cursos ofertados pela Instituição Pública Federal, com papel social inclusivo e sistema regular. O que ocorre são programas de governos, em parcerias com órgãos que representam o comércio e que são afetados pela descontinuidade administrava ou que atendem a interesses específicos do comércio.

Conclui-se nesta pesquisa, que possui as limitações de uma análise de conteúdo estritamente documental, que o grau de ambientalização curricular nos cursos técnicos para os profissionais do turismo receptivo de Sergipe é maior no IFS, atingindo percentuais de 50%, em detrimento do SENAC, atingindo um percentual de 16%. Porém, o que foi vislumbrando nos conteúdos das ementas foi uma ideia de conhecimento do meio ambiente levando-se em consideração as questões de defesa e proteção, deixando aqui como sugestão futura um estudo das práticas pedagógicas desses cursos, utilizando os parâmetros da Rede ACES, por meio de uma análise de discurso, capaz de trazer um aprofundamento das discussões de sala de aula, bem como a sugestão para que o Senac aumente o grau de ambientalização curricular, criando cursos complementares e específicos nesta temática, direcionados a todos os profissionais do trade.

Como caminhos possíveis para uma ambientalização curricular mais efetiva, os parâmetros da Rede Aces podem ser referência também na construção ou implementação de um novo currículo e novas ementas das disciplinas ministradas na formação do profissional do turismo.

REFERÊNCIAS

- ALEXANDRE, Lilian Maria de Mesquita. (Re) invenção do turismo de base comunitária no litoral sul sergipano: turismo e economia criativa como elos de gestão participativa. **Dissertação**. UFS, São Cristóvão, 2018.
- BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011
- BRASIL, Ministério da Educação. Novo Ensino Médio. 2017 Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/component/content/article?id=40361>. Acessado em 19/07/2019
- BRASIL, Ministério do Meio Ambiente. Manual de impactos ambientais. Capítulo 4. Turismo. Disponível em: https://www.mma.gov.br/estruturas/sqa_pnla/arquivos/manual_bnb
- BRASIL, Ministério do Turismo. **Anuário Estatístico do Turismo**. Disponível em: <http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/2016-02-04-11-53-05.html> Acessado em: 20/10/2018
- BRASIL, Ministério do Turismo. Plano de Desenvolvimento e Interiorização do
- BRASIL, Ministério do Turismo. **Sergipe Amplia Números de Municípios no Mapa do Turismo**. 2017. Disponível: <http://www.turismo.gov.br/assuntos/8161-sergipe-amplia-numero-de-municipios-no-mapa-do-turismo-brasileiro.html>. Acessado em: 29/08/2018
- BRASIL, Ministério do Turismo. **Plano de Desenvolvimento e Interiorização do Turismo. 2013**. Disponível em: http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/DPROD/PDITS/SERGIPE/PDITS_POLO_COSTA_DOS_COQUEIRAIS.pdf . Acesso em 20/10/2018
- BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**. 1988. Disponível em: https://www.senado.leg.br/atividade/const/con1988/con1988_04.10.2017/art_225.asp Acesso em 16 dez 2018.
- BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Resolução CONAMA nº 1/86, de 23 de janeiro de 1986**. Dispõe sobre procedimentos relativos a Estudo de Impacto Ambiental. Disponível em: <http://www2.mma.gov.br/port/conama/res/res86/res0186.html>
- BRASIL. Ministério do Turismo. **Investimento do Turismo no Brasil**. Brasília: Ministério do Turismo, 2017. Disponível em: <http://investimento.turismo.gov.br/conheca-a-identidade-digital-do-governo.html>
- BRASIL. Política Nacional do Turismo – **LEI 11.771/2008**. Brasília, 2008. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Atos2007-2010/2008/Lei/L11771.htm Acesso em: 17/11/2018
- BRASIL. Programa de Desenvolvimento do Turismo-Prodetur. Prodetur Nacional. Disponível em: <http://www.prodetur.turismo.gov.br/>. Acesso em: 07/10/2019
- BRASIL. **Lei Nº 9.795, de 27 de abril de 1999**. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. 1999. Disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L9795.htm . Acesso em 16 dez 2018.

CAMPOS, Angelo MN. O ecoturismo como alternativa de desenvolvimento sustentável. **Caderno Virtual de Turismo**, v. 5, n. 1, 2006.

CEBALLOS-LASCURÁIN, Hector. **O Ecoturismo como um Fenômeno Mundial**. In: LINDBERG, K.; HAWKINS, D.E. Ecoturismo: um guia para planejamento e gestão. São Paulo: Senac, 1995.

CONFERÊNCIA DAS NAÇÕES UNIDAS SOBRE MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO (RIO92). Tratado de Educação Ambiental para as Sociedades Sustentáveis. **CAPÍTULO 36**. 1992. Disponível em: < <http://www.mma.gov.br/informma/item/716-cap%C3%ADtulo-36.html> >. Acesso em: 20/dez/2018.

CONFERÊNCIA INTERGOVERNAMENTAL DE TBILISI. Conceitos de Educação Ambiental. 1977. Disponível em: < <http://www.mma.gov.br/educacao-ambiental/politica-de-educacao-ambiental> >. Acesso em 20 dez 2018.

CORE-SE. Conselho Regional dos representantes comerciais de Sergipe. Disponível em: <http://www.core-se.org.br/>. Acessado em: 20/01/2018

DA COSTA LIMA, Gustavo Ferreira. Educação ambiental crítica: do socioambientalismo socioambientalíssimo às sociedades sustentáveis. **Educação e Pesquisa**, v. 35, n. 1, p. 145-163, 2009.

DE FREITAS, Denise et al. DIAGNÓSTICO do Grau de Ambientalização Curricular no Ensino, Pesquisa, Extensão e Gestão na Universidade Federal de São Carlos –Brasil, 2003.

DE LIMA, Lucia Ceccato et al. Concepções sobre ambientalização curricular: o desafio do pensamento sistêmico. **ETD-Educação Temática Digital**, v. 20, n. 1, p. 193-209, 2018.

DIAS, G. F. Educação Ambiental. Enfoque. OS QUINZE ANOS DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL NO BRASIL: um depoimento. **Em Aberto**, Brasília, ano 10, n. 49, jan./mar. 1991.

IBGE. Dados demográficos de Sergipe. 2016. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/se/panorama> . Acesso em 10/11/2018

KITZMANN, Dione. **Ambientalização de Espaços Educativos: aproximações metodológicas**. Rev. Eletrônica Mestrado. Educação. Ambiental., v. 18, p. 553-574, 2007.

KITZMANN, Dione; ASMUS, Milton Luís. Ambientalização sistêmica – do currículo ao socioambiente. Currículo sem Fronteiras, v. 12, n. 1, p. 269-290, jan./abr. 2012

LAYRARGUES, Philippe Pomier. Educação ambiental com responsabilidade social. In: **SENAC e Educação Ambiental**, 13(3):50, setembro/dezembro, 2004.

LAYRARGUES, PHILIPPE POMIER; LIMA, GUSTAVO FERREIRA DA COSTA. As macro-tendências político-pedagógicas da educação ambiental brasileira. **Ambiente & Sociedade**, v. 17, n. 1, p. 23-40, 2014.

LINDBERG, K.; HAWKINS, D.E. **Ecoturismo: um guia para planejamento e gestão**. São Paulo: Senac, 1995.

LOUREIRO, Carlos Frederico Bernardo. Trajetória e Fundamentos da Educação Ambiental. 2 Ed. São Paulo, 2006.

LOUREIRO, Carlos Frederico Bernardo. Educação ambiental crítica: contribuições e desafios. **Conceitos e práticas em educação ambiental na escola**, p. 65, 2007.

MAGALHÃES, Claudia Freitas. **Diretrizes para o Turismo Sustentável em Municípios**. São PAULO: ROCA, 2002.

- MANFRINATO, Márcia Helena Vargas. **Proposta de organização curricular em curso técnico-profissionalizante: meio ambiente e educação ambiental-um estudo de caso**. 2006. **Tese de Doutorado**. Universidade de São Paulo.
- MENDONÇA, Rita; NEIMAN, Zysman. **Ecoturismo no Brasil**. Manole, 2005.
- NUNES, M. A história que os ecologistas não querem contar I. **Portal Ambiente Legal**. V. 2014, 2015.
- ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). **Agenda 21**. 1992. Disponível em <http://www.meioambiente.pr.gov.br/arquivos/File/agenda21/Agenda_21_Global_Integra.pdf>.. Acesso em 12 dez 2018.
- ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A EDUCAÇÃO, A CIÊNCIA E A CULTURA (UNESCO). **Carta de Belgrado**. 1975. Disponível em: <<http://www.mma.gov.br/informma/item/8066-carta-de-belgrado>>. Acesso em 10 dez 2018.
- ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A EDUCAÇÃO, A CIÊNCIA E A CULTURA (UNESCO); PROGRAMA DAS NAÇÕES UNIDAS PARA O MEIO AMBIENTE (PNUMA). **Declaração de Tbilisi**. 1977. Disponível em <<https://moodle.unesp.br/ava/mod/resource/view.php?id=14104>>. Acesso em 15 dez 2018.
- PAYNE, Phillip; RODRIGUES, Cae. Environmentalizing the curriculum: a critical dialogue of south-north framings. **Perspectiva**, v. 30, n. 2, p. 411-444, 2012.
- PETERSEN, Paulo; ROMANO, Jorge Osvaldo. **Abordagens participativas para o desenvolvimento local**. Assessoria e Serviços a Projetos em Agricultura Alternativa, 1999.
- PETROCCHI, Mário. **Gestão de Polos Turísticos**. São Paulo: Futura, 2002
- PHILPPI JUNIOR, Arlindo. **Educação Ambiental, Desenvolvimento de Cursos e Projetos**. São Paulo: Signos, 2002.
- REIGOTA, Marcos. O Estado da Arte da pesquisa em Educação Ambiental no Brasil. **Pesquisa em Educação Ambiental**, Vol. 2, n.1, 2007.
- RODRIGUES, Caê. A ambientalização dos currículos de Educação Física no ensino superior. **Motriz**, Rio Claro, v.18 n.3, p.557-570, jul./set. 2012 2012.
- RUSHMANN, Dóris.V.M. **Turismo no Brasil: Análise, Tendências**. Barueri. SP. Manoli, 2002.
- SANTOS, R F. **Planejamento Ambiental: Teoria e Prática**. São Paulo: Oficina de Textos, 2004.
- SENAC. Turismo: Senac Inicia Capacitação de Trabalhadores. 2017. Disponível em: <http://www.se.senac.br/?s=prodetur&submit=> Acesso em: 12/01/2018
- SILVA, Luciana Rodrigues de Moura. O Turismo de Base Comunitária, um caminho sustentável para Poço Redondo e Canindé do São Francisco no Semi árido. **Dissertação**. São Cristóvão. 2007.

APÊNDICES

A) REFERENCIAS EMENTA CURSO GUIA – IFS

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL
E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DE SERGIPE Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330
– Aracaju/SE Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Resolução nº 62/2018/CS/IFS Página 1 de 50
RESOLUÇÃO Nº 62/2018/CS/IFS

Referenda a Resolução 50/2018/CS/IFS, que aprovou ad referendum a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso técnico de nível médio em Guia de Turismo, na forma subsequente, ofertado pelo campus Aracaju do IFS.

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE faz saber que, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008, o Art. 9º do Estatuto do IFS e a Portaria nº 648 de 10 de julho de 2018, publicada no DOU de 11 de julho de 2018, considerando o Processo IFS nº 23290.002774/2017-17 e a decisão proferida na 9ª reunião extraordinária do Conselho Superior, ocorrida em 30/11/2018,

RESOLVE:

I – REFERENDAR a Resolução 50/2018/CS/IFS, que aprovou ad referendum a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso técnico de nível médio em Guia de Turismo, na forma subsequente, ofertado pelo campus Aracaju do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe.

II - Esta Resolução entra em vigor nesta data, produzindo seus efeitos desde a data da Resolução referendada.

Aracaju, 10 de dezembro de 2018.

Ruth Sales Gama de Andrade Presidente do Conselho Superior/IFS

CNPJ: 10.728.444/0003-63 Razão Social: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE Nome fantasia: IFS Esfera administrativa: FEDERAL Endereço: AV. ENG. GENTIL TAVARES DA MOTA, Nº 1166. BAIRRO GETÚLIO VARGAS. ARACAJU – SE, CEP: 49055-260 Telefone: (79) 3711.3100 Fax: (79) 3711.3155 E-mail: proen@ifs.edu.br/gabinete.reitoria@ifs.edu.br Site: www.ifs.edu.br

CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM GUIA DE TURISMO

1. Eixo tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer 2. Carga horária: 870 horas relógio (h.r.)
3. Regime: Modular Semestral 4. Turno da oferta: Noturno 5. Duração: 01 ano e 06 meses 6.
Forma de oferta: Subsequente 7. Local de oferta: Campus Aracaju

Grupos de Disciplinas e Respectivas Cargas Horárias

Grupo Disciplinas

Carga horária (h.r.)

Grupo Estrutural

1. Fundamentos de Turismo e Hospitalidade 30 2. Relações interpessoais 15 3. Legislação aplicada ao Turismo 30 4. Técnica de Orientação de Campo 30 5. Primeiros Socorros e Noções de Segurança do Trabalho 15 6. Educação Ambiental 30 7. Destinos Turísticos do Brasil e América do Sul 30

Grupo Comunicação

8. Linguagem e Comunicação 30 9. Inglês Aplicado ao Turismo 30 10. Espanhol Aplicado ao Turismo I 30 11. Espanhol Aplicado ao Turismo II 30

Grupo de conhecimentos básicos

12. Aspectos Ecológicos 30 13. História de Sergipe 30 14. Geografia de Sergipe 30 15. História do Brasil 30 16. Geografia do Brasil 30 17. Patrimônio Cultural 30

Grupo Técnico- profissionalizante

18. Teoria e Técnica profissional I 30 19. Teoria e Técnica profissional II 60 20. Teoria e Técnica profissional III 60

Grupo Integrador

21. Projeto Integrador I 60 22. Projeto Integrador II 90 23. Projeto Integrador III 9

APÊNDICE 2: Ementa Fundamentos de Turismo e Hospitalidade

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|----------------|---|----------------|---------|
| Disciplina | Fundamentos de Turismo e Hospitalidade | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 1º |

Ementa:

Origem e evolução do turismo. Aspectos conceituais. Tipologia do turismo. Motivações turísticas. Segmentação do turismo. Produto turístico. Mercado turístico: oferta, demanda e canais de distribuição.

Bibliografia básica:

BARRETO, M. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. Campinas: Papirus, ed. 17, 2008.

COOPER, C. **Turismo: princípios e práticas**. Tradução Alexandre Salvalerra. Porto Alegre: Bookman, 2007.

Bibliografia complementar:

GOELDNER, C. R., RITCHIE, J.R. B., McINTOSH, R. W. **Turismo: princípios, práticas e filosofias**. Trad. Roberto Cataldo Costa. Porto Alegre: Bookman, 8.ed., 2002

LEMO, L. **Turismo: que negócio é esse? Uma análise da economia do turismo**. Campinas: Papirus, 3. ed., 2001

LOHMANN, G., PANOSSO NETTO, A. **Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas**. São Paulo: Aleph, 2008

APÊNDICE 3: Ementa Aspectos Ecológicos

FORMULÁRIO 07/11/2020 - 09:08:00: [\[REVISAR DADOS\]](#)

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|----------------|---|----------------|---------|
| Disciplina | Aspectos Ecológicos | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 1º. |

Ementa:

Ecologia e Meio Ambiente: conceitos fundamentais. Macro Ecossistemas brasileiros e sergipanos. Potencialidades, fragilidades e impactos relacionados aos biomas. Política Pública de Meio Ambiente no Brasil. Áreas protegidas e sustentabilidade: as unidades de conservação. Práticas turísticas e sustentabilidade.

Bibliografia básica:

NEIMAN, Z. *Era verde? Ecossistemas ameaçados*. 24 ed. São Paulo: Atual, 2013.

PAULINO, W. R. *Biologia: genética, evolução e ecologia*. V. 3. São Paulo: Ática, 2005. Livro de biologia e ecologia disponível na biblioteca.

Bibliografia Complementar:

BARRETO, M.; TAMANINI, E. *Redescobrimos a ecologia no turismo*. Bauru/SP: EDUCS, 2002.

CANDIDO, L. A. *Turismo em áreas protegidas*. Bauru/SP: EDUCS, 2003.

COSTA, P. C. *Unidades de conservação: matéria-prima do ecoturismo*. 1. ed. São Paulo: Aleph, 2002.

APÊNDICE 4: Legislação Aplicada ao Turismo

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|----------------|---|----------------|---------|
| Disciplina | Legislação Aplicada ao Turismo | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 1º. |

Ementa:

Estudos introdutórios ao estudo do Direito, seus fundamentos teóricos e conceituais. O turismo e a Constituição Brasileira. O Regime Jurídico e a legislação aplicada aos serviços turísticos no Brasil: contrato de prestação de serviços, agenciamento de viagens, relações de transporte aéreo, marítimo etc. Proteção ao turista e a responsabilidade civil. O Código de Defesa do Consumidor e o Direito Ambiental. As normas turísticas internacionais e a noção de normas alfandegárias. Os roteiros turísticos e a legislação de proteção ao patrimônio público cultural, natural/ambiental.

Bibliografia básica:

MILARE, E. *Direito do ambiente: a gestão ambiental em foco*. 5. ed., reform., atual.e ampl. São Paulo: Editora Revista dos Tribunais, 2007

TAMBELLINI, C. F.; TAMBELLINI, J. F.; BOVE, P. L. F. *Manual Jurídico Para Agências De Turismo*. Editora Baraúna; Edição: 1, 2015.

Bibliografia complementar:

BADARÓ, R. A. de L. *Turismo e direito: convergências*. São Paulo: Senac, 2004.

BOITEUX, Bayard do Couto. *Legislação do turismo*. São Paulo, Campus, 2002.

FARIAS, T. *Licenciamento ambiental: aspectos teóricos e práticos*. 1. ed. Belo Horizonte: Forum, 2007.

APÊNDICE 5: Projeto Integrador 1

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|----------------|---|----------------|---------|
| Disciplina | Projeto Integrador I | Carga horária | 60 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 1º |

Ementa:

Identificação e contextualização técnica dos principais atrativos e roteiros turísticos do município de Aracaju. Cenários e tendências do turismo local.

Bibliografia básica:

CHIMENTI, S.; TAVARES, A. de M. **Guia de turismo: o profissional e a profissão**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.

HINTZE, H. **Guia de turismo: formação e perfil profissional**. São Paulo: Roca, 2007

Bibliografia complementar:

CARVALHO, A. B. de C. **Teorias, Técnicas e Tecnologias para formação e atuação profissional do guia de turismo**. Aracaju: IFS, 2016.

COOPER, C. **Turismo: princípios e práticas**. Tradução Alexandre Salvalerra. Porto Alegre: Bookman, 2007.

RONÃ, R. di. **Transportes no turismo**. Barueri: Manole, 2002.

APÊNDICE 6: História de Sergipe

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|----------------|---|----------------|---------|
| Disciplina | História de Sergipe | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 2º |

Ementa:

Pré-História de Sergipe. Colonização e economia canavieira. A importância do Gado na formação geo-histórica e cultural de Sergipe. Sergipe Provincial e seus monumentos. Movimentos sociais e políticos no século XX. Sergipe turístico no século XXI

Bibliografia básica:

ALVES, F. J. **Fontes para a História de Sergipe Colonial**. São Cristóvão-SE: Editora da UFS, 2012.

CARVALHO, F. L. de. **A Pré-História Sergipana**. Aracaju: UFS, 2003.

Bibliografia Complementar:

CORREA, W. de M., *et alii*. **Sergipe, Nosso Estado: História, Geografia e Cultura**. Aracaju: Sergipecultura, 2011.

DANTAS, O. **Vida patriarcal em Sergipe**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1980.

FRANÇA, V. L. A.; CRUZ, M. T. S. (Coord.). **Atlas Escolar de Sergipe: Espaço Geo-Histórico e Cultural**. João Pessoa/PB: Grafset, 2007.

APÊNDICE 7: Geografia de Sergipe

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|----------------|---|----------------|---------|
| Disciplina | Geografia de Sergipe | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 2º |

Ementa:

Formação territorial de Sergipe. Quadro físico do Estado de Sergipe: estrutura geológica e geomorfológica, tipos climáticos ocorrentes, vegetação, hidrografia. Aspectos econômicos locais: setores econômicos produtivos. População: Formação, composição étnica, distribuição espacial, estrutura etária. Potencial turístico das microrregiões de Sergipe. Regionalização turística de Sergipe.

Bibliografia Básica:

CRUZ, M. T. S.; FRANÇA, V. L. A. **Atlas Escolar Sergipe: espaço geo-histórico e cultural**. João Pessoa, PB: Editora Grafset, 2007.

SERGIPE – Universidade Federal- Departamento de Geografia. **Atlas Escolar de Sergipe: Nossa Terra Nossa Gente**. Aracaju, 1982.

Bibliografia Complementar:

CRUZ, Maria Tereza Souza; FRANÇA, Vera Lúcia Alves. **Organização do Espaço Sergipano. Trajetória Histórica de Sergipe**. São Paulo: Ática, 2002.

VILAR, J. W. C.; *et al.* **O ambiente urbano: visões geográficas de Aracaju**. São Cristóvão: UFS, 2006.

VILAR, J. W. Carvalho; ARAÚJO, H. M. de. **Territórios, meio ambiente e turismo no litoral sergipano**. São Cristóvão: UFS, 2010.

APÊNDICE 8:

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|----------------|---|----------------|---------|
| Disciplina | Patrimônio Cultural | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 2º |

Ementa:

Turismo e Patrimônio Cultural. Legislação e patrimônio cultural sergipano. Instrumentos de proteção ao patrimônio cultural sergipano. Segmentos turísticos. Turismo e Educação Patrimonial. Patrimônio Cultural e grupos sociais.

Bibliografia básica:

ALENCAR, A. F. **Danças e folguedos**. Aracaju: s.n., 2003.

CARVALHO, F. L. de. **A Pré-História Sergipana**. Aracaju: UFS, 2003.

Bibliografia Complementar:

HORTA, M. de L. P.; *et al.* **Guia básico de Educação Patrimonial**. Brasília: IPHAN/Museu Imperial, 1999.

LIMA, J. da S. **O Folclore em Sergipe**. Rio de Janeiro: Cátedra; Brasília: INL, 1977.

MELINS, M. **Aracaju Romântica que vi e vivi: anos 40 e 50**. 4. ed. Aracaju: Unit, 2007.

APÊNDICE 9: Projeto Integrador II

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|----------------|--|----------------|---------|
| Disciplina | Projeto Integrador II | Carga horária | 90 h.r. |
| Pré-requisitos | Projeto Integrador I, Teoria e Técnica Profissional I e Fundamentos de Turismo e Hospitalidade | Período letivo | 2º |

Ementa:

Identificação e contextualização técnica dos principais roteiros e destinos turísticos comercializados no estado de Sergipe. A pesquisa para elaboração do discurso do guia de turismo. Elaboração do discurso do guiamento dos roteiros das visitas técnicas do período, integrando os conhecimentos das demais disciplinas. Execução do roteiro das visitas técnicas do período. Adoção das técnicas profissionais aplicadas à viagem.

Bibliografia básica:

CHIMENTI, S.; TAVARES, A.de. M. **Guia de turismo: o profissional e a profissão**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.

HINTZE, H. **Guia de turismo: formação e perfil profissional**. São Paulo: Roca, 2007.

Bibliografia complementar:

CARVALHO, Á.B. de C. **Teorias, Técnicas e Tecnologias para formação e atuação profissional do guia de turismo**. Aracaju: IFS, 2016.

LOHMANN, G., PANOSSO NETTO, A. **Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas**. São Paulo: Aleph, 2008.

RONA, R. di. **Transportes no turismo**. Barueri: Manole, 2002.

APÊNDICE 10: Historia do Brasil

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|----------------|---|----------------|---------|
| Disciplina | História do Brasil | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 3º |

Ementa

Pré-História brasileira e os parques arqueológicos. O processo de colonização e a importância dos indígenas e dos jesuítas. O regime escravista e a sociedade patriarcal brasileira. Os ciclos do gado, da cana e do ouro. Os viajantes no século XIX. A cafeicultura e industrialização nos oitocentos. Movimentos e revoltas sociais na República Velha. Os regimes populistas e a construção de Brasília. A ditadura militar, a abertura política e o crescimento do turismo nacional.

Bibliografia Básica:

BUENO, E. **Brasil: uma História, a incrível saga de um país**. São Paulo: Ática, 2002.

VAINFAS, R. (Org.). **Dicionário do Brasil Imperial**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2002.

Bibliografia Complementar:

ALBUQUERQUE JR, D. M. de. **A invenção do Nordeste e outras artes**. 4. ed. São Paulo: Cortês, 2009.

FREYRE, G. **Sobrados e Mucambos**. 9. ed. Rio de Janeiro: Record, 1996.

SAMPAIO, T. **O rio São Francisco e a Chapada Diamantina**. São Paulo: Cia. das Letras, 2002.

APÊNDICE 11: Geografia do Brasil

| | | | |
|-----------------------|--|-----------------------|---------|
| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
| Disciplina | Geografia do Brasil | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 3º |

Ementa:

Formação e Ocupação Territorial do Brasil. Geografia Regional do Brasil: divisão regional do Brasil e da América do Sul. Geografia Física do Brasil: Geologia, Relevo, Vegetação, Clima, Hidrografia, Domínios morfoclimáticos. População brasileira: formação, composição étnica, distribuição espacial, estrutura etária. Aspectos econômicos do Brasil: setores econômicos produtivos. Aspectos geopolíticos do MERCOSUL. Potenciais turísticos das regiões brasileiras.

Bibliografia Básica:

SANTOS, M.; SILVEIRA, M. L. **O Brasil: território e sociedade no início do século XXI**. Rio de Janeiro: Record, 2008.

TAMDJIAN, J. O.; MENDES, I. L.. **Geografia geral e do Brasil: Estudos para compreensão do espaço: Ensino Médio**. São Paulo: FTD, 2004.

Bibliografia Complementar:

COELHO, M. de A. **Geografia do Brasil**. São Paulo: Moderna, 2010.

GUERRA, A. J. T., CUNHA, S.B da (orgs). **Geomorfologia do Brasil**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998.

ROSS, J.L. S. (org) **Geografia do Brasil**. São Paulo: EDUSP, 2011.

APÊNDICE 12: Educação Ambiental

| | | | |
|-----------------------|--|-----------------------|---------|
| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
| Disciplina | Educação Ambiental | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 3º |

Ementa:

Meio ambiente: evolução histórica. Educação Ambiental: histórico, conceitos, objetivos e princípios. Percepção e interpretação ambiental. Impactos ambientais do Turismo. Promoção da Educação Ambiental.

Bibliografia Básica:

DIAS, G. F.. **Educação Ambiental: Princípios e Práticas**. 3ª edição. São Paulo: Gaia, 2003.

MATHEUS, C. E.; MORAES, A. J. de; CAFFAGNI, C.W. do A.. **Educação ambiental para o turismo sustentável: vivências integradas e outras estratégias metodológicas**. São Carlos, SP: Editora Rima, 2005.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto. Coordenação de Educação Ambiental. **A implantação da Educação Ambiental no Brasil**. Brasília, 1998. 166 p.

LOUREIRO, C. F., LAYRARGUES, P. P. & CASTRO, Ronaldo Souza de. (orgs.) **Educação Ambiental: repensando o espaço da cidadania**. São Paulo, Cortez, 2011.

PEDRINI, AG. (org.) **Educação Ambiental; Reflexões e Práticas Contemporâneas**. Petrópolis, Vozes, 4 ed., 2001.

APÊNDICE 13: Destinos Turísticos do Brasil e América do Sul

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|----------------|--|----------------|---------|
| Disciplina | Destinos Turísticos do Brasil e América do Sul | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 3º |

Ementa:

Principais destinos turísticos do Brasil e América do Sul. O estado de Sergipe no contexto do turismo nacional. Tendências em viagens regionais, nacionais e para a América do Sul.

Bibliografia básica:

CHIMENTI, SILVIA; TAVARES, ADRIANA DE. M. **Guia de turismo: o profissional e a profissão**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.

COOPER, Chris. **Turismo: princípios e práticas**. Tradução Alexandre Salvaterra. Porto Alegre: Bookman, 2007.

Bibliografia complementar

ASNIS, Z. **Guia Criativo para o Viajante Independente na América do Sul**. Ed. O Viajante, 2010.

MINISTÉRIO DO TURISMO. Dados e fatos. Disponível em: <http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/dadosefatos/home.html>

SILVA, GLAUBÉCIA T. DA; NOVO, CRISTIANE B. M. C. **Roteiro turístico**. Manaus: Centro de Educação Tecnológica do Amazonas, 2010. Disponível em: http://redeetec.mec.gov.br/images/stories/pdf/eixo_hosp_lazer/061112_rot_tur.pdf.

APÊNDICE 14: EMENTA CURSO HOSPEDAGEM NÍVEL MÉDIO IFS

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Resolução nº 65/2018/CS/IFS Página 1 de 51
RESOLUÇÃO Nº 65/2018/CS/IFS

Referenda a Resolução 52/2018/CS/IFS, que aprovou Ad Referendum a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso técnico de nível médio em Hospedagem, na forma subsequente, ofertado pelo campus Aracaju do IFS.

A PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE faz saber que, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008 e o Art. 9º do Estatuto do IFS, considerando o Processo IFS nº 23290.002419/2017-30 e a decisão proferida na 9ª reunião extraordinária do Conselho Superior, ocorrida em 30/11/2018,

RESOLVE:

I – REFERENDAR a Resolução 52/2018/CS/IFS, que aprovou ad referendum a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso técnico de nível médio em Hospedagem, na forma subsequente, ofertado pelo campus Aracaju do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe.

II - Esta Resolução entra em vigor nesta data, produzindo seus efeitos desde a data da Resolução referendada.

Aracaju, 26 de dezembro de 2018.

Ruth Sales Gama de Andrade Presidente do Conselho Superior/IFS

CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM

CNPJ: 10.728.444/0001-00 Razão Social: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE – CAMPUS ARACAJU Nome fantasia: IFS Esfera administrativa: FEDERAL Endereço: Av. Eng. Gentil Tavares da Mota, nº 1166, bairro Getúlio Vargas. Aracaju – SE, CEP: 49055-260 Telefone: (79) 3711.3100 - Fax: (79) 3711.3155 E-mail: proen@ifs.edu.br/gabinete.reitoria@ifs.edu.br Site: www.ifs.edu.br

Site: www.ifs.edu.br

1. Eixo tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer 2. Carga horária: 900 h.r. 3. Regime: Modular Semestral 4. Turno da oferta: Noturno 5. Duração: 1,5 ano 6. Forma de oferta: Subsequente 7. Local de oferta: Campus Aracaju

Matriz Curricular do Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem

| | |
|--|--|
| Linguagem e Comunicação Empresarial | Geografia Aplicada ao Turismo |
| Técnicas de Serviços de Bar e Restaurante | Estágio Supervisionado |
| Espanhol Aplicado à Hospedagem I | Técnicas Operacionais de Eventos |
| História e Cultura Aplicadas ao Turismo | Teorias e Técnicas de Eventos |
| Teorias e Técnicas de Eventos | Inglês Aplicado à Hotelaria II |
| Fundamentos do Turismo e Hospitalidade | Espanhol Aplicado à Hospedagem II |
| Técnicas Operacionais de Recepção | Técnicas Informacionais para Hotelaria |
| Técnicas de Vendas na Hotelaria | Fundamentos da Hotelaria Hospitalar |
| Ética e Postura Profissional | Projeto Integrador |
| Informática Básica | Técnicas de Recreação |
| Inglês Aplicado à Hotelaria I | Saúde e Segurança no Trabalho |
| Técnicas Operacionais de Governança | Técnicas Administrativas da Hotelaria |
| Técnicas de Serviços de Cozinha | Custos na Hotelaria |
| Direito e Legislação Aplicados a Hotelaria | |

Carga horária teórica 589 h.r.

Carga horária prática 221 h.r. Carga horária total das disciplinas 810 h.r. Carga horária total do estágio supervisionado 90 h.r. Carga horária total do Curso 900 h.r.

APÊNDICE 15 : Técnicas de Serviço de Bar e Restaurante

| | | | |
|-------------------|---|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Técnicas de Serviços de Bar e Restaurante | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 1º |

Ementa:

História dos Restaurantes. Organograma do setor de A&B. Atendimento ao cliente. Técnicas de serviços. *Mise en Place*. Apresentação pessoal e funções dos colaboradores do restaurante, bar e *room service*. Técnicas de vendas nos bares e restaurantes. Serviços de vinho, cerveja, sucos e coquetelaria.

Bibliografia Básica:

CASTELLI, Geraldo. **Gestão Hoteleira**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016
 KNIGHT, John Barton; KOTSCHEVAR, Lendal H. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005.

Bibliografia Complementar:

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. 9. ed. São Paulo: Senac, 2010
 STEINBRUCH, Eva Ribenboim. **Brasil: gastronomia, cultura e turismo**. São Paulo: BEI Comunicação, 2010.
 VENTURI, James Luiz. **Gerenciamento de bares e restaurantes**. Rio de Janeiro: Bookman, 2010.

APÊNDICE 17: Teorias e Técnicas de Eventos

| | | | |
|-------------------|--------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Teorias e Técnicas de Eventos | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 1º |

Ementa:

Conceito de evento. A importância dos eventos na atividade turística. Tipos de eventos. Etapas do planejamento de eventos: pré-evento; trans-evento e pós-eventos. Estruturação de um projeto de eventos.

Bibliografia Básica:

BRITO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para Eventos: uma ótica do marketing e do turismo**. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2006.
 CESCO, Cleuza G. Gimenes. **Organização de eventos: manual para planejamento e execução**. 10. ed. São Paulo: Summus, 2008.

Bibliografia Complementar:

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. 2. ed. Rio de Janeiro: Saraiva, 2016.
 MARANHÃO, José Antônio. **Manual de organização de congressos e eventos similares**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2008.
 SOARES, Esther Proença; FALCÃO, Maria Felícia da Câmara. **A mesa: arranjo e etiqueta**. 9. ed. Barueri, SP: Manole, 2010.

APÊNDICE 18: Fundamentos do Turismo e Hospitalidade

| | | | |
|-------------------|--|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Fundamentos do Turismo e Hospitalidade | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 1º |

Ementa:

Conceitos de Turismo e Hospitalidade. O mercado de Turismo: oferta e demanda. Segmentação do turismo. Tipologia e classificação dos meios de hospedagem no Brasil. Estrutura e organização dos meios de hospedagem. Operações hoteleiras. Impactos socioambientais da atividade turística.

Bibliografia Básica:

CASTELI, Geraldo. **Hospitalidade: a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços**. Editora Saraiva, 2012.

KNUPP, Marcos Eduardo Carvalho Gonçalves. **Fundamentos do turismo**. Curitiba: Inter Saberes, 2015.

Bibliografia Complementar:

BARRETTO, Margarita. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. 20. ed. Campinas: Papirus, 2014.

BENI, Mário Carlos. **Colecionando destinos: viagens-percepção, imaginário e experiência**. São Paulo: Senac, 2007.

PETROCCHI, Mario. **Turismo: planejamento e gestão**. 2.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009.

APÊNDICE 19: técnicas Operacionais de Recepção

| | | | |
|-------------------|--------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Técnicas Operacionais de Recepção | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 1º |

Ementa:

Visão geral sobre o Departamento de Hospedagem. A interdependência dos departamentos do setor habitacional do hotel. Cargos e funções da Recepção (*Front Office e Back Office*). Norma ABNT NBR 15.042: Turismo – Chefe de Recepção – Competência de Pessoal. Fluxo de serviços da Recepção. Procedimentos de *Check in* e de *Check out*. Registro de hóspedes. Documentos utilizados na recepção (FNRH, BOH, Rooming List, dentre outros). Normas comportamentais e postura pessoal.

Bibliografia Básica:

CASTELI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. Rio de Janeiro: Saraiva, 2006.

PERÉZ, Luis di Muro. **Manual prático de recepção hoteleira**. 2.ed. São Paulo: Roca, 2014.

Bibliografia Complementar:

GREGSON, Paul William (Org). **Hotelaria na prática**. Barueri: Manole, 2009.

HAYES, David K; NINEMEIER, Jack D. **Gestão de operações hoteleira**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2005.

RUTHERFORD, Denney G. (Org.). **Hotel: gerenciamento e operações**. 2. ed. Campinas: Roca, 2004.

APÊNDICE 20: Técnicas Operacionais de Governança

| | | | |
|-------------------|--------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Técnicas Operacionais de Governança | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 2º |

Ementa:

A dinâmica do setor habitacional do hotel. Importância do setor de Governança na prestação de serviços da hotelaria. O perfil requerido para os cargos da Governança. Rotinas de serviços da Governança Executiva, da Supervisora de Andares, da Camareira, do Encarregado de Lavanderia e demais cargos da Governança. Situações variadas de contato com o hóspede.

Bibliografia Básica:

CÂNDIDO, Índio. **Governança em hotelaria**. 4. ed. São Paulo: Educs, 2001.
CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. 2. ed. Rio de Janeiro: Saraiva, 2016.

Bibliografia Complementar:

DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira (Orgs). **Gestão de hotelaria e turismo**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.
HAYES, David K; NINEMEIER, Jack D. **Gestão de operações hoteleiras**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2005.
ISMAIL, Ahmed. **Hospedagem: front office e governança**. São Paulo: Editora Thompson, 2004.

APÊNDICE 21: Técnicas de Serviços de Cozinha

| | | | |
|-------------------|--------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Técnicas de Serviços de Cozinha | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 2º |

Ementa:

Estrutura de cozinha nos hotéis. Organograma da brigada da cozinha. Técnicas básicas de culinária e preparações. Ficha técnica de pratos. Planejamento de cardápio. Legislação sanitária. Alimentos seguros e boas práticas de fabricação.

Bibliografia Básica:

CASTELLI, Geraldo. **Gestão Hoteleira**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.
VENTURI, James Luiz. **Gerenciamento de bares e restaurantes**. 1. ed. Rio de Janeiro: Bookman, 2010.

Bibliografia Complementar:

KNIGHT, John Barton; KOTSCHEVAR, Lendal H. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. São Paulo: Roca, 3.ed., 2005.
MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. 9. ed. São Paulo: Senac, 2010
STEINBRUCH, Eva Ribenboim. **Brasil: gastronomia, cultura e turismo**. São Paulo: BEI Comunicação, 2010.

APÊNDICE 22: Direito e Legislação Aplicada ao Turismo

| | | | |
|-------------------|--|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Direito e Legislação Aplicados à Hotelaria | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 2º |

Ementa:

Princípios e conceitos básicos do Direito. Normas jurídicas aplicáveis às atividades do setor hoteleiro, sobretudo em empresas da iniciativa privada. Legislação específica voltada à hotelaria, gastronomia e eventos. Código de Defesa do Consumidor.

Bibliografia Básica:

ATHENIENSE, Luciana Rodrigues. **Viajando direito: guia prático dos direitos e deveres dos turistas e prestadores de serviços**. Belo Horizontes: Leitura, 2006.

MAMEDE, Gladston. **Manual de direito para administração hoteleira**. Atlas, 2009

Bibliografia Complementar:

FONTELES, José Osmar. **Turismo e impactos socioambientais**. São Paulo: Aleph, 2004.

MILARÉ, Édís. **Direito do ambiente: a gestão ambiental em foco**. 5 ed. São Paulo: Ed. Revista dos Tribunais, 2007.

NEIMAN, Zysman; RABINOVICI, Andréa. **Turismo e meio ambiente no Brasil**. São Paulo: Manole, 2010.

APÊNDICE 23: Custos na Hotelaria

| | | | |
|-------------------|--------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Custos na Hotelaria | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 2º |

Ementa:

Introdução à gestão de custos: conceituação, objetivos e terminologias. Custos hoteleiros: margens de contribuição, custos fixos, custos variáveis, ponto de equilíbrio e análise custo-volume-lucro. Alavancagem e margem de segurança. Formação de preços de produtos e serviços hoteleiros. Noções de Empreendedorismo.

Bibliografia Básica:

BRUNI, Adriano Leal; FAMÁ, Rubens. **Gestão de custos e formação de preços: com aplicação na calculadora HP 12C e Excel**. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2004.

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. Rio de Janeiro: Saraiva, 2006

Bibliografia Complementar:

ASSAF NETO, A.; LIMA, Fabiano G. **Curso de administração financeira**. São Paulo: Atlas, 2008.

BORNIA, Antonio César. **Análise gerencial de custos em empresas modernas**. Porto Alegre: Bookman, 2002.

SALIN, César Simões. **Introdução ao empreendedorismo: despertando a atitude empreendedora**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

APÊNDICE 24: Técnicas Administrativas da Hotelaria

| | | | |
|-------------------|---------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Técnicas Administrativas da Hotelaria | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 2º |

Ementa:

Cargos e funções dos setores administrativos do hotel: compras, almoxarifado, manutenção, setor de pessoal e gerência geral. Procedimentos operacionais. Sistema de gestão ambiental nos meios de hospedagem.

Bibliografia Básica:

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. 2. ed. Editora Saraiva, 2016.

PEREIRA, Cláudio de Souza (Org.). **Dimensões funcionais da gestão de pessoas**. 9. ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2010.

Bibliografia Complementar:

FLORES, Paulo Silas Ozores. **Treinamento em qualidade**: fator de sucesso para desenvolvimento de hotelaria e turismo. São Paulo: Roca, 2002.

GONÇALVES, Luiz Cláudio. **Gestão ambiental em meios de hospedagem**. 1. ed. São Paulo: Aleph, 2004.

HAYES, David K; NINEMEIER, Jack D. **Gestão de operações hoteleiras**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2005.

APÊNDICE 25: Geografia Aplicada ao Turismo

| | | | |
|-------------------|--------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Geografia Aplicada ao Turismo | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 2º |

Ementa:

Geografia do Turismo: espaço geográfico e espaço turístico. O turismo como fenômeno social. Turismo e a organização territorial. Elementos da Geografia Física, da Geografia Humana e da Geografia Econômica. Leitura de mapas. Sinalização turística.

Bibliografia Básica:

CRUZ, Rita de Cássia A. da. **Introdução à Geografia do Turismo**. São Paulo: Roca, 2001.

TAMDJIAN, James Onnig; MENDES, Ivan Lazzari. **Geografia geral e do Brasil**: estudos para compreensão do espaço: ensino médio. São Paulo: FTD, 2004.

Bibliografia Complementar:

ALMEIDA, Regina Araújo de. **Geografia e Cartografia para o Turismo**. São Paulo: MTUR/AVT/USP, 2007.

PEARCE, Douglas G. **Geografia do turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SENAC. DN. **Turismo**: espaço e tempo. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 2000.

APÊNDICE 26: Estágio Supervisionado

| | | | |
|-------------------|--------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Estágio Supervisionado | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 2º |

Ementa:

Importância da atividade de estágio. Dinâmicas do mercado de trabalho no setor de serviços. O profissional da área de turismo e hospitalidade e o mundo do trabalho: postura e comportamento. Técnicas laborais de hospedagem.

Bibliografia Básica:

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. **Formação e capacitação do profissional em turismo e hotelaria: reflexões e cadastro das instituições educacionais do Brasil**. São Paulo: Aleph, 2002.

BISSOLI, Maria Angela Marques Ambrizi. **Estágio em turismo e hotelaria**. 3 ed. São Paulo: Aleph, 2006.

Bibliografia Complementar:

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. Rio de Janeiro: Saraiva, 2006.

COOPER, Chris. **Educando os educadores em Turismo: manual de educação em turismo e hospitalidade**. São Paulo: Roca, 2001.

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria**. Caxias do Sul: Educs, 2004.

APÊNDICE 27: Projeto Integrador

| | | | |
|-------------------|--------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Projeto Integrador | Carga Horária | 60 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 3º |

Ementa:

Normas para construção de um projeto técnico. O projeto integrador como ferramenta essencial para a formação técnica em hospedagem. Processos dos serviços hoteleiros de recepção, governança, vendas, eventos, cozinha e restaurante. Elaboração, organização e execução de um projeto técnico em que os serviços hoteleiros sejam contemplados de forma integrada.

Bibliografia Básica:

DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira (Orgs). **Gestão de Hotelaria e Turismo**. São Paulo: Pearson Prantice Hall, 2005.

GUZELA, Guilherme. **Gestão de Meios de Hospedagem** [livro eletrônico]. Curitiba: InterSaberes, 2014.

Bibliografia Complementar:

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. Rio de Janeiro: Saraiva, 2006

KNIGHT, John Barton; KOTSCHEVAR, Lendal H. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. 3. Ed. São Paulo: Roca, 2005

MATIAS, Marlene. **Organização de Eventos: procedimentos e Técnicas**. 5.ed. São Paulo: Mensala, 2010

APÊNDICE 28: Ementa Curso HOTELARIA modalidade EJA – IFS

RESOLUÇÃO Nº 08/2018/CS/IFS

Aprova a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem, na modalidade EJA, ofertado pelo campus Aracaju do IFS.

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE, faz saber que, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008 e o Art. 9º do Estatuto do IFS, considerando o Processo IFS nº 23290.001528/2017-30 e a 1ª Reunião Ordinária do Conselho Superior no ano 2018, ocorrida em 23/02/2018,

RESOLVE:

I – APROVAR a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem, na modalidade EJA, ofertado pelo campus Aracaju do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe.

III - Esta Resolução entra em vigor nesta data.

Aracaju, 13 de março de 2018.

Ailton Ribeiro de Oliveira Presidente do Conselho Superior/IFS

CNPJ / Campus Aracaju: 10.728.444/0003-63

Razão social: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE – CAMPUS ARACAJU

Nome fantasia: IFS

Esfera administrativa: FEDERAL

Endereço: Av. Eng. Gentil Tavares da Mota, nº 1166, Bairro: Getúlio Vargas.

Telefone: (79) 3711-3100 / 3711-3158 / FAX (79) 3711-3155

E-mail: proen@ifs.edu.br/ gabinete.reitoria@ifs.edu.br

Site: www.ifs.edu.br

CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO NA MODALIDADE EJA

1. Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer 2. Carga Horária: 2.400 3. Regime: Anual 4. Turno de oferta: Noturno 5. Duração: 3 anos 6. Forma de oferta: Integrado na modalidade de Educação de Jovens e Adultos. 7. Local de oferta: Campus Aracaju – SE

Ato autorizativo: Resolução Nº 06/2009/CS de 18 de maio de 2009

Carga horária teórica das disciplinas da base comum 1200 Carga horária prática das disciplinas da base comum 00 Carga horária teórica das disciplinas profissionalizantes 560 Carga horária prática das disciplinas profissionalizantes 140 Carga horária das disciplinas parte diversificada 100 Carga Horária Total 2000

Currículo Pleno 2.400

APÊNDICE 29: Geografia

| | | | |
|----------------|--|---------------|--------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Geografia I | Carga Horária | 80 h/aula 67h/relógio |
| Pré-requisitos | -- | Série | 1º Ano |

Ementa:

Fundamentos de Cartografia; A descoberta do mundo a partir da interpretação dos mapas, coordenadas e outras representações do espaço; A formação do Planeta e suas estruturas geológicas, as formas do relevo e os recursos minerais, em especial no Brasil; Os solos; A dinâmica climática e a interação entre os elementos abióticos para a formação dos ecossistemas em escala mundial e no Brasil; Os recursos hídricos, disponibilidade na natureza, usos múltiplos pela sociedade; As conferências em defesa do meio ambiente

Bibliografia básica:

SENE, Eustáquio de; MOREIRA, João Carlos. **Geografia Geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização**. São Paulo: Scipione, 2012. volume I.
VESENTINI, José W. **Geografia: o mundo em transição**. Geografia Geral: conceitos principais, São Paulo, Ática, 2011. volume I.

Bibliografia complementar:

ALMEIDA, Lúcia M. Alves; RIGOLIN, Tércio Barbosa. **Geografia. Série Novo Ensino Médio**. São Paulo: Ática, 2007. volume único.
CUNHA, Sandra Baptista da; GUERRA, Antonio J. Teixeira. **Geomorfologia do Brasil**. 4. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2006.
MAGNOLI, Demétrio; ARAUJO, Regina. **Geografia, a construção do mundo**. Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Moderna, 2005. volume único.

APÊNDICE 30: História

| | | | |
|----------------|--|---------------|--------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | História I | Carga Horária | 80 h/aula 67h/relogio |
| Pré-requisitos | -- | Série | 1º ano |

Ementa:

Introdução à História: conceitos e a interdisciplinaridade. O Patrimônio cultural e material. A Pré-história do homem e suas peculiaridades. As civilizações da crescente Fértil: egípcios, povos mesopotâmicos e hebreus. A antiguidade clássica: Grécia e Roma. O Império bizantino. O Império árabe. O Feudalismo. A Igreja Medieval. As Cruzadas e a modificação da sociedade feudal. A transição para o capitalismo. O Renascimento Cultural e as reformas religiosas. Os Estados Nacionais, política mercantilista e a expansão marítima europeia. O Mundo nos séculos XV e XVI: África, Ásia e América. Povos indígenas e africanos no Brasil Colonial. As Revoluções Inglesas do século XVII. O Liberalismo Econômico. A Revolução Industrial.

Bibliografia básica:

BRAICK, Patrícia Ramos; MOTA, Myriam Becho. **História das Cavernas ao terceiro milênio**. 2ª Ed. São Paulo: Moderna, 2010. Volume I.
HOBBSBAWN, Eric. **Sobre história**. São Paulo: Companhia das Letras, 1977.

Bibliografia complementar:

FONTANA, J. **Introdução ao Estudo da História Geral**. Editora EDUSC, 2000.
REZENDE, A. P. **História Geral e do Brasil**. Vol. Único. Editora Atual.
SOUZA, Osvaldo Rodrigues de. **História Geral: da pré-história aos últimos fatos do nossos dias**. 22 ed. São Paulo: Atica, 1984.

APÊNDICE 31: Turismo e Hospitalidade

| | | | |
|----------------|--|---------------|--------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Fundamento do Turismo e Hospitalidade | Carga Horária | 80 h/aula 66h/relogio |
| Pré-requisitos | -- | Série | 1º Ano |

Ementa:

Conceitos de Turismo e Hospitalidade. O mercado de Turismo, seus componentes e especificidades. Tipologia do Turismo e da Hotelaria. Visão da profissão e do curso. O turismo como atividade econômica e de recreação. Modalidade de viagens. Segmentação do turismo. Oferta e demanda. Regiões Turísticas do Brasil. Impactos sócio-ambientais da atividade turística.

Bibliografia básica:

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Hospitalidade**. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2005. 94.
IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do turismo**. 2. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

Bibliografia complementar:

BARRETTO, Margarita. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. 20. ed. Campinas: Papirus, 2011.
BENI, Mário Carlos. **Colecionando destinos: viagens-percepção, imaginário e experiência**. São Paulo: Senac, 2007.
PETROCCHI, Mario. **Turismo: planejamento e gestão**. 7. Ed. São Paulo: Futura, 2005.

APÊNDICE 32: Técnicas Operacionais de Recepção

| | | | |
|----------------|--|---------------|--------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Técnicas Operacionais de Recepção | Carga Horária | 80 h/aula 66h/relogio |
| Pré-requisitos | -- | Série | 1º Ano |

Ementa:

Visão geral sobre o Departamento de Hospedagem. A interdependência dos departamentos que compõem o setor habitacional do hotel. Cargos e funções da Recepção e do *Front office*. Fluxo de serviços da Recepção. Registro de hóspedes. Normas comportamentais e postura pessoal. Postura profissional e atendimento nos meios de hospedagem.

Bibliografia básica:

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. Rio de Janeiro: Saraiva, 2006.

DI MURO PÉREZ, Lúia. **Manual prático de recepção hoteleira**. São Paulo: Roca, 2001.

Bibliografia complementar:

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria**. Caxias do Sul: Educa, 2004. 324p.

HAYES, David K; NINEMEIER, Jack D. **Gestão de operações hoteleira**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2005.

RUTHERFORD, Denney G. **Hotel: gerenciamento e operações**. Editora: Roca, 2004.

APÊNDICE 33: Sociologia

| | | | |
|----------------|--|---------------|---------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Sociologia I | Carga Horária | 40 h/aula 33 h/relogio |
| Pré-requisitos | -- | Série | 2º ano |

Ementa:

Sociologia e Ciências sociais; Sociologia e senso comum: Imaginação sociológica; Contexto histórico do surgimento da Sociologia; Objeto da sociologia a partir das interpretações de Karl Marx, Emile Durkheim e Max Weber; Socialização; Agentes de socialização; Papeis sociais; Conceito antropológico de cultura; Alteridade; relativismo; etnocentrismo; diversidade cultural; Indústria Cultural; Cultura de massa; Cultura popular. Refletir sobre as novas transformações tecnológicas e seu impacto nas relações sociais;

Bibliografia básica:

BOMENY, Helena; MEDEIROS, Bianca Freire. **Tempos modernos, Tempo de Sociologia**. São Paulo: Editora Brasil, 2010.

GIDDENS, Anthony. **Sociologia**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Bibliografia complementar:

BAUMAN, Zygmunt; MAY, Tim. **Aprendendo a pensar com a Sociologia**. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

COSTA, **Sociologia: introdução à ciência da sociedade**. São Paulo: Moderna, 2010.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.

ANEXO 34: Filosofia

| | | | |
|----------------|--|---------------|---------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Filosofia I | Carga Horária | 40 h/aula 33 h/relógio |
| Pré-requisitos | -- | Série | 2º ano |

Ementa:

Como pensamos?

O Nascimento do Pensamento Científico-Filosófico; mitos e pré-socráticos; Ciência antiga e medieval; Ciência na modernidade: método e conhecimento (Descartes e Francis Bacon); Tecnociência e poder na contemporaneidade.

O que orienta a nossa ação?

Sócrates e a virada ética; teorias éticas: da antiguidade à contemporaneidade (Aristóteles, Sto Agostinho, Kant, Karl Marx, Sartre, Hans Jonas); problemas éticos contemporâneos (bioética; empresa, Estado e sociedade; questões ambientais).

Bibliografia básica:

ARANHA, M. L. de A. e MARTINS, M. H. P. *Filosofando: introdução à filosofia*. São Paulo: Moderna, 2003.

GALLO, Sílvia. **FILOSOFIA: experiência do Pensamento**. Volume único Ensino Médio. Editora Scipione, 2014.

Bibliografia complementar:

FONSECA, Flaviano Oliveira. *O Pensamento Bioético de Hans Jonas*. Aracaju: Editora IFS, 2014.

INCONTRI, Dora; BIGHETO, Alessandro Cesar. *Filosofia: construindo o pensar* : volume único . 3. ed. São Paulo: Escala Educacional, 2010. 23p. ISBN 9788537706886

MARCONDES, D. *Iniciação à história da filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein*.

APÊNDICE 35: Biologia

| | | | |
|----------------|--|---------------|------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Biologia I | Carga Horária | 40 h/aula 33 h/aula |
| Pré-requisitos | - | Série | 2º ano |

Ementa:

A base molecular da vida: água, sais minerais, carboidratos, lipídios, proteínas e vitaminas. Citologia: seres unicelulares, pluricelulares, células procarióticas e eucarióticas, organelas celulares, metabolismo celular. Histologia e fisiologia humana. Os Reinos dos Seres Vivos. Micróbios & doenças. Micróbios & fermentação. Responsabilidade socioambiental na área de Hospitalidade.

Bibliografia básica:

AMABIS, José Mariano & MARTHO, Gilberto Rodrigues. *Biologia dos Organismos*. 2. ed. edição. São Paulo: Moderna, 2004. v. 2.

LOPES, Sônia & ROSSO, Sergio. *Biologia*. São Paulo: Saraiva, 2005. Volume Único.

Bibliografia complementar:

AMABIS; MARTHO. *Fundamentos da Biologia Moderna*. São Paulo: Moderna, 2005.

CASTELLANO, E. G.; FIGUEIREDO, R. A.; CARVALHO, C. L. *(Eco)Turismo e educação ambiental – diálogo e prática interdisciplinar*. São Paulo: Rima, 2007. 322 p.

CHEIDA, Luiz Eduardo. *Biologia Integrada*. São Paulo: FTD: 2002.

APÊNDICE 36: Técnicas Operacionais de Governança

| | | | |
|----------------|--|---------------|--------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Técnicas Operacionais de Governança | Carga Horária | 80 h/aula 67h/relógio |
| Pré-requisitos | - | Série | 2º Ano |

Ementa:

A dinâmica do setor habitacional do hotel. Cargos e funções da Governança. Fluxos de serviços da Governança. Gerenciamento da qualidade na governança.

Bibliografia básica:

CASTELLI, Geraldo. *Gestão hoteleira*. Rio de Janeiro: Saraiva, 2006.

DAVIES, Carlos Alberto. *Cargos em hotelaria*. Caxias do Sul: Educs, 2004. 324

Bibliografia complementar:

CÂNDIDO, Índio. *Governança em hotelaria*. 4. ed. São Paulo: Educs, 2001.

DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira (Orgs). *Gestão de hotelaria e turismo*. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

HAYES, David K; NINEMEIER, Jack D. *Gestão de operações hoteleira*. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2005.

APÊNDICE 37: Restaurante e Gastronomia

| | | | |
|----------------|--|---------------|---------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Restauração e Gastronomia | Carga Horária | 80 h/aula 67 h/relógio |
| Pré-requisitos | - | Série | 2º Ano |

Ementa:

História dos restaurantes. Estrutura organizacional: organograma, cargos e funções. Tipos de serviços utilizados nos restaurantes. *Mise-en-place*. Montagem de Buffet. Atendimento no restaurante. Princípios básicos de segurança alimentar. Serviços de vinhos e bebidas. Controles operacionais. Apresentação de pratos e métodos de cocção.

Bibliografia básica:

KNIGHT, John Barton; KOTSCHÉVAR, Lendal H. *Gestão, planejamento e operações de restaurantes*. São Paulo: Roca, 3.ed.2005.

VENTURINI, James Luiz. *Gerenciamento de bares e restaurante*. 1 ed. Rio de Janeiro:Bookman, 2010.

Bibliografia complementar:

MARICATO, Percival. *Como montar bares e restaurante*. 9 ed. São Paulo, Senac, 2010.

RUTHERFORD, Denney G. *Hotel: gerenciamento e operações*. Editora: Roca, 2004.

STEINBRUCH, Eva Ribenboim. *Brasil: gastronomia, cultura e turismo*. São Paulo: BE Comunicação, 2010.

APÊNDICE 38: Técnica Operacional de Hospedagem

| | | | |
|----------------|--|---------------|--------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Técnicas Operacionais de Hospedagem | Carga Horária | 80 h/aula 67h/relogio |
| Pré-requisitos | - | Série | 2º Ano |

Ementa:

Histórico da Hotelaria. Operadoras hoteleiras. Estrutura interna dos meios de hospedagem. Departamentos: Hospedagem, Comercial, Administrativo e A&B. O gerente-geral do hotel. O gerenciamento da qualidade no setor de hospedagem. A Controladoria e o *Controller*. Portaria Social/Concierge. Lavanderia. Manutenção. Segurança. Recursos Humanos. O diferencial da Hospitalidade e Sustentabilidade nos Meios de Hospedagem. Tendências da Hotelaria na atualidade.

Bibliografia básica:

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. Canela: EDUCS, 1999.

HAYES, David K.; NINEMEIER, Jack D. **Gestão de Operações Hoteleiras**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

Bibliografia complementar:

DIAS, Reinaldo e PIMENTA, Maria Alzira. **Gestão de Hotelaria e Turismo**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

DI MURO PEREZ, Luiz. **Manual prático de recepção hoteleira**. São Paulo: Roca, 2ª ed., 2014.

RUTHERFORD, Denney G. **Hotel: gerenciamento e operações**. Editora: Roca, 2004.

APÊNDICE 39: Técnicas Operacionais de Eventos

| | | | |
|----------------|--|---------------|--------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Técnicas Operacionais de Eventos | Carga Horária | 80 h/aula 67h/relogio |
| Pré-requisitos | - | Série | 2º Ano |

Ementa:

Panorama histórico da organização de eventos. Conceitos e tipologia de eventos. Perfil do organizador de eventos. Composição dos projetos de eventos de pequeno e médio porte. Técnicas básicas de cerimonial, protocolo e etiqueta. Organização e operacionalização de eventos. Os eventos na hotelaria.

Bibliografia básica:

BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo**. 2. ed., 2. reimp., amp. e atual. São Paulo: Aleph, 2002.

LUKOWER, Ana. **Cerimonial e protocolo**. 4. ed. São Paulo: Contexto, 2012.

Bibliografia complementar:

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. Rio de Janeiro: Saraiva, 2006.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos: teoria e prática**. 1. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2003.

SOARES, Esther Proença; FALCÃO, Maria Felícia da Câmara. **A mesa: arranjo e etiqueta**. 9. ed. Barueri, SP: Manole, 2010.

APÊNDICE 40: Técnicas Operacionais de Alimentos e Bebidas

| | | | |
|----------------|--|---------------|--------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Técnicas Operacionais de Alimentos e Bebidas | Carga Horária | 50 h/aula 67h/relogio |
| Pré-requisitos | - | Série | 3º Ano |

Ementa:

O estudo dos alimentos e bebidas em meios de hospedagem. Princípios gastronômicos. Técnicas básicas de preparo. Seleção, armazenamento e técnicas de cocção. Linguagem operacional. Fichas técnicas. Noções de cardápio. Resolução RDC nº 216, 15 de setembro de 2004: Boas práticas para serviços de alimentação. Fluxograma de preparo. Organização das operações em alimentos e bebidas.

Bibliografia básica:

KNIGHT, John Barton; KOTSCHEVAR, Lendal H. **Gestão, planejamento e operações de restaurantes**. São Paulo: Roca, 3.ed.2005.

VENTURINI, James Luiz. **Gerenciamento de bares e restaurante**. 1 ed. Rio de Janeiro:Bookman, 2010.

Bibliografia complementar:

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurante**. 9 ed. São Paulo, Senac, 2010.

RUTHERFORD, Denney G. **Hotel: gerenciamento e operações**. Editora: Roca, 2004.

STEINBRUCH, Eva Ribenboim. **Brasil: gastronomia, cultura e turismo**. São Paulo: BE Comunicação, 2010.


APÊNDICE 41: Ementa Curso técnico Guia Turismo Senac

Organização curricular

O Modelo Pedagógico Nacional do Senac traz a competência para o ponto central do currículo dos cursos técnicos, sendo a competência a própria Unidade Curricular (UC):

| | Unidades Curriculares | Carga horária | Pré-requisitos |
|---|---|------------------|---|
| UCB – Projeto Integrador do Técnico em Guia de Turismo (200 horas) | UC1 – Estruturar roteiros e itinerários turísticos | 108 horas | Não tem |
| | UC2 – Planejar e organizar a execução de roteiros e itinerários turísticos | 84 horas | UC1 |
| | UC3 – Conduzir visitantes na realização dos roteiros e itinerários turísticos | 108 horas | UC1 e UC2 |
| | UC4 – Intermediar as relações entre visitantes, comunidade e prestadores de serviços turísticos | 48 horas | UC1 e UC2 |
| | UC5 – Prestar informações turísticas no contexto local e regional | 84 horas | UC1 e UC2 |
| | UC6 – Prestar informações turísticas no contexto nacional e da América do Sul | 84 horas | UC1 e UC2 |
| | UC7 – Assistir visitantes durante a realização dos roteiros e itinerários turísticos | 84 horas | Recomenda-se que a UC5 seja ofertada antes desta, mas não é obrigatório |
| Carga Horária Total | | 800 horas | |

APÊNDICE 42: PROGRAMA PRODETUR



Os demais municípios participantes dos Polos terão vagas disponíveis para capacitar seu público no local mais próximo.

2.5. PÚBLICO ALVO

O público alvo a ser qualificado deverá ser formado por pessoas ligadas à área de turismo, que estejam iniciando ou com pouca experiência de trabalho nos segmentos de alimentos e bebidas, meios de hospedagem, entretenimento e lazer.

Recomenda-se que 10% das vagas sejam preenchidas por jovens em busca do primeiro emprego.

Desejável que o candidato esteja cursando o ensino médio ou que já tenha concluído.

Para realizar o recrutamento e seleção dos alunos será dada ampla divulgação nos municípios a serem contemplados, através das mídias disponíveis locais. E em parceria com a Secretaria municipal destinada, será preenchida uma ficha contendo os dados para confirmação de matrícula por parte do Senac – Unidade Móvel.


2.6. CERTIFICAÇÃO

Das 1.300 vagas ofertadas para os cursos de Informações Turísticas, Elaboração de Roteiros, Boas Práticas de Alimentação, Cozinheiro Básico, Camareiro Básico, Eletrônica e Manutenção Geral, Garçom Básico, Vendedor de Artigos para o turismo certificamos 1.088 pessoas.

2.7. CARACTERIZAÇÃO DOS CURSOS

Os cursos executados pela proposta estão de acordo com o Diagnóstico de Qualificação Profissional e Empresarial dos Polos Velho Chico e Costa dos Coqueirais, além do Regulamento Operacional – Anexo R.

APÊNDICE 43: EMENTA SENAC/PRODETUR- DISCIPLINA BASICA PARA TODOS



| COZINHEIRO(A) | | |
|-----------------|--|---------------|
| TODOS OS CURSOS | | |
| Módulos | Conteúdo Programático | Carga horária |
| Introdutório | NOÇÕES BÁSICAS DO TURISMO | 50h/a |
| | Unidade I – Noções Básicas de Turismo Os Conceitos e Definições de Turismo, Origem e Evolução do Turismo, Conceitos e Definições de Hospitalidade, Origem e Evolução de Hospitalidade, Turismo e Hospitalidade: Setor Terciário. | 05h/a |
| | Unidade II – O Mercado de Trabalho: Realidade e Necessidades O Mercado de Trabalho em Turismo e a Situação Multifuncional do Profissional, o Contexto Global, a Conjuntura Atual e o Profissional em Turismo, Plano Nacional de Turismo – Diretrizes, o Ministério do Turismo – a EMBRATUR – a SETESP. | 05h/a |
| | Unidade III – Gestão Turística Efeitos Positivos Gerados pelo Turismo, Efeitos Negativos Gerados pelo Turismo, Gestão Privada do Turismo, Cadeia Produtiva do Turismo. | 15h/a |
| | Unidade IV – Trabalho em Equipe e Excelência no Atendimento Trabalhando com o Sergipe e com os Polos Velho Chico e Costa dos Coqueirais como Produtos Turísticos, <u>Para</u> compor um Produto Turístico, Atrativos Turísticos, Sinalização Turística, Ética e Postura Profissional nas relações com o Turista, Comunicação Verbal, Escrita e Corporal, Leitura e compreensão de textos. | 15h/a |
| | Unidade V – Geografia e Cultura Sergipana Aspectos Geográficos e Históricos, Fundamentos do Turismo e Hospitalidade; História da Arte Aplicada ao Turismo; Geografia e História de Sergipe; História de Sergipe; Principais Pontos Turísticos dos Municípios que compõem os Polos Velho Chico e Costa dos Coqueirais; Manifestações Folclóricas e artística da Cultura Popular. | 10h/a |
| | Unidade VI – O Espaço Geográfico do Turismo Educação ambiental, Turismo e a Problemática Socioambiental, Reflexos do Turismo no Ambiente e na Sociedade, Geografia dos Espaços Turísticos, Polos Velho Chico e como Espaço Turístico, Turismo e o Desenvolvimento, Turismo e Processo de Globalização. Unidade VII – Exploração Sexual e o Tráfico de Mulheres Exploração Sexual, Alguns Casos de Exploração Sexual. | 10h/a |

APÊNDICE 44: Ementa curso Cozinheiro SENAC PRODETUR. Específicas 1

| Módulos | Conteúdo Programático | Carga horária |
|------------|--|---------------|
| Específico | COZINHEIRO/A | 80h/a |
| | Unidade I – Postura Profissional Ética profissional; Qualidade no Atendimento ao cliente; Tipologia de clientes; Perfil do profissional cozinheiro; Informação e orientação Profissional; <u>Inter-relações</u> no trabalho; Legislação Trabalhista. | 05h/a |
| | Unidade II – Habilidades Culinárias Básica Fundamentos de alimentos e bebidas - A e B em turismo e hospitalidade; Higienização de frutas e verduras; Afiar facas; Mise-Place; Manteiga clarificada; Acompanhamentos aromáticos; Fundos e caldos; Agentes espessantes; Tipos de cortes; Molhos nobres; Métodos de cocção; Técnicas adequadas para cocção; Técnicas para desossar; Técnicas para posicionar e cortar carnes; Finalização de tortas; Trabalho Prático; Funções e atribuições das equipes de trabalho em cozinhas; Receitas; Organogramas e fluxogramas em cozinhas e restaurantes; Cardápio: Informal e Formal. | 15h/a |
| | Unidade III – Saúde e Segurança do Trabalho na Cozinha Layout: instalações físicas e equipamentos; Equipamentos e utensílios utilizados na cozinha: funções e características; Acidentes de trabalho: conceito, causas; Equipamentos de proteção individual (uniformes, calçados, luva, protetor auricular, etc.); Qualidade de vida; Ergonomia; Primeiros socorros na cozinha; Lixo: tipos, origem, tratamento, coleta seletiva e descarte. | 05h/a |
| | Unidade IV – Noções Básicas no Preparo e Manuseio de Hortaliças e Frutas Classificação de hortaliças e frutas; Higienização dos alimentos; Conservas e compotas; Anti-pastos (Hors d'Oeuvres); Ervas e aromáticos; Molhos compostos para saladas: a base de azeites e de óleos; Saladas simples; Saladas compostas e clássicas; Saladas coccionadas; Patês, "dips", musses e canapés | 20h/a |

APÊNDICE 45: Ementa curso Cozinheiro SENAC PRODETUR Especificas 2

| | | |
|--------------|---|--------|
| | Unidade V – Preparo e Manuseio de Carnes e Peixes Identificação e classificação de carnes bovina, suína, caprina, ovina, exóticas, de aves e miúdos – características; Critérios de aceitação e rejeição das carnes; Identificação, classificação de pescados e frutos do mar – características; Critérios de aceitação e rejeição de pescados e frutos do mar; Cortes, técnicas de limpeza e nomenclaturas de pescados e frutos do mar em pratos da cozinha regional e nacional. Unidade VI – Decoração e Apresentação de Pratos Diversos Decoração e apresentação de pratos variados e elaboração de cardápios de acordo com a orientação do chef de cozinha. | 25h/a |
| Complementar | IDIOMA – LINGUA INGLESA | 30h/a |
| | Unidade I – Apresentando-se: no Aeroporto, no Restaurante, na cozinha (pratos, receitas). Verbo to be – Alfabeto; Soletração – diálogos – números; Adjetivos; Dizendo as horas – frações – nacionalidades; Leitura de cardápio – vocabulário específico. Unidade II – Ampliando o Vocabulário – Hotel Verbos modais e condicionais: Can/Could/Would; <u>Futuro</u> com Will; Present Perfect / Futuro imediato; Revisão geral | 10h/a |
| | Unidade III – Ampliando o Vocabulário Profissões Falar sobre profissões; Revisão - diálogo na recepção do hotel; Verbos There is/are – descrever lugares; Telefonando – Phrasal Verbs Unidade IV – Ampliando o Vocabulário Verbos modais; Pronomes demonstrativos; Advérbios de inqenta – completando uma ficha; Vocabulário; <u>Fazendo</u> chamadas telefônicas; Preposições | 10h/a |
| | Unidade V – Ampliando o Vocabulário: Direções, Localizações Presente Simples; Leitura: Skimming x Scanning; Presente Contínuo; Textos de turismo sobre Aracaju e Londres; <u>Futuro</u> com Will; Passado Simples – Revisão. | 10h/a |
| | Carga Horária Total | 160h/a |

APÊNDICE 46: Disciplinas específicas 1 Garçon



| GARÇOM | | |
|------------|---|---------------|
| Módulos | Conteúdo Programático | Carga horária |
| Específico | GARÇOM | 80h/a |
| | Unidade I – Postura Profissional Ética e trabalho; Saúde e meio ambiente; Qualidade na prestação de serviços; introdução ao turismo e hospitalidade; Apresentação pessoal, Vestimenta; Informação e orientação Profissional; Inter-relações no trabalho; Legislação Trabalhista; Saúde e Segurança no Trabalho. | 10h/a |
| | Unidade II – Competência Profissional Informações Básicas sobre o Turismo; Saúde e Segurança no Trabalho; Comunicação e Expressão oral, atuando como elo; Comunicação em língua estrangeira; Relações Humanas; Etiqueta. | 10h/a |
| | Unidade III – Rotina do Garçom Recepção e acomodação ao cliente; Atendimento ao cliente com teoria e técnicas de trabalho do garçom; Tipos de serviço; Enogastronomia; Conhecer a preparação básica dos alimentos e bebidas; Equipamentos e utensílios, matemática instrumental. | 40h/a |
| | Unidade IV – <u>Prática</u> Profissional Garçom e Garçonete Preparar o ambiente do restaurante; Montagem de mesas; Treinamento de serviços; Utilização de talheres, copos e pratos; Dobraduras de guardanapos; Teatro de serviços em Restaurante / Bares. | 20h/a |

APÊNDICE 47: Disciplinas Específicas 2 Garçon



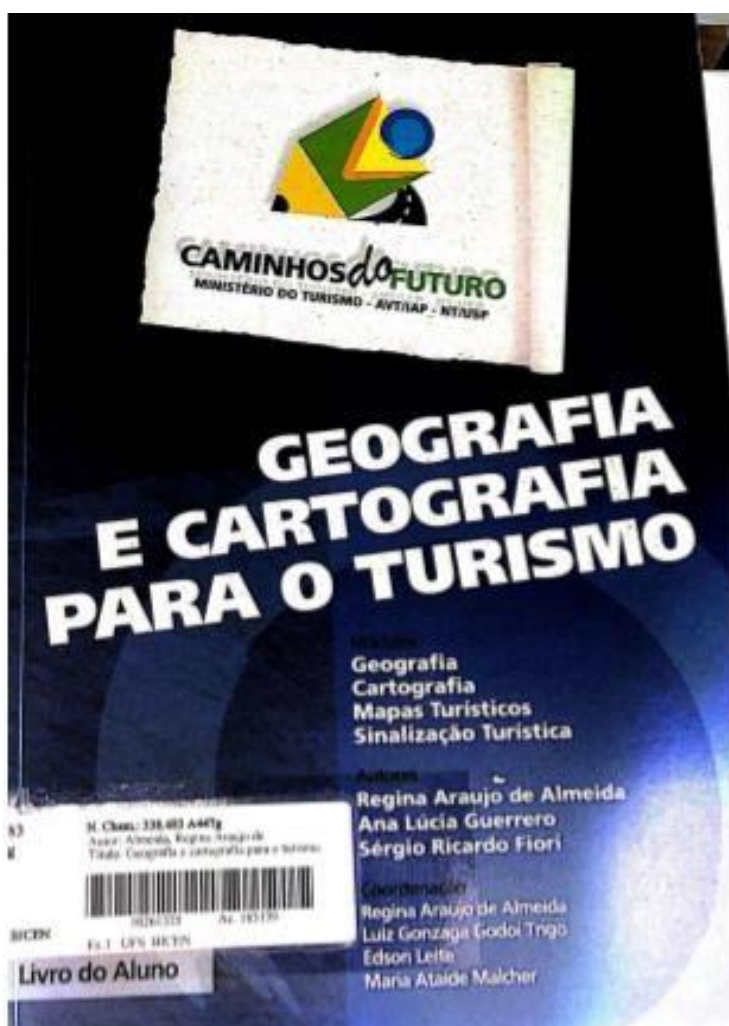
| | | |
|--------------|---|--------|
| Complementar | IDIOMA – LINGUA ESPANHOLA | 30h/a |
| | Unidade I – Apresentações Formais e Informações Pronomes Pessoais; Formação do Masculino e Feminino; o Substantivo; o alfabeto; Vocabulário – Ortografia | 10h/a |
| | Unidade II – Apresentando Amigos e Buscando um Apartamento Apresentações Formais e Informações; Tempo Cronológico. Pronomes Interrogativos; Profissões. Os Numerais; Gramática. Acentuação Gráfica. Verbos | 10h/a |
| | Unidade III – No Restaurante Adjetivos Possessivos; Verbos usuais; Artigo neutro lo; Textos. Trabalho oral e auditivo; <u>Pedir</u> a comida no restaurante; Expressar gostos; Falando sobre você; Compras; Cores; Preparar uma excursão; Expressar intenções, nomes de pratos e ingredientes utilizados na preparação. | 10h/a |
| | Carga horária total | 160h/a |

APÊNDICE 48: Disciplinas Especificas Curso Camareiro SENAC PRODETUR



| CAMAREIRO | | |
|----------------------------|---|-------------------------|
| Módulos | Conteúdo Programático | Carga horária |
| Específico | CAMAREIRO Unidade I – Postura Profissional Fundamentos do Turismo e Hospitalidade; Competências – relações humanas – etiqueta; Ética e Postura Profissional; Apresentação Pessoal, vestimenta; Legislação Trabalhista; Saúde e Segurança no Trabalho. | 80h/a 10h/a |
| | Unidade II – Limpeza e Higiene Saúde e Meio Ambiente, Procedimento de limpeza, Conhecimento e uso do material de limpeza, técnicas de arrumação e higienização, dos equipamentos e dos utensílios de trabalho, mise in place (arrumação) do carrinho, Reposição de materiais nas unidades habitacionais. | 20h/a |
| | Unidade III – Rotina da Camareira Qualidade na Prestação de Serviços, Teoria e técnicas de trabalho, Inspeção de check – out, rotina da camareira, Controlar demanda e solicitações de hóspedes, Uso de tecnologias dos hotéis. | 50h/a |
| Complementar | IDIOMA – LINGUA INGLESA Unidade I – Apresentando-se: no Aeroporto, no Restaurante Verbo to be – Alfabeto; Soletração – diálogos – números; Adjetivos; Dizendo as horas – frações – nacionalidades; Leitura de cardápio – vocabulário específico. | 30h/a 10h/a 10h/a |
| | Unidade II – Ampliando o Vocabulário – Hotel Verbos modais e condicionais: Can/Could/Would; <u>Futuro</u> com Will; Present Perfect / Futuro imediato; Revisão geral Unidade III – Ampliando o Vocabulário Profissões Falar sobre profissões; Revisão - diálogo na recepção do hotel; Verbos There is/are – descrever lugares; Telefonando – Phrasal Verbs | |
| | Unidade IV – Ampliando o Vocabulário Verbos modais; Pronomes demonstrativos; Advérbios– completando uma ficha; Vocabulário: <u>Ezendo</u> chamadas telefônicas; Preposições. Unidade V – Ampliando o Vocabulário: Direções, Localizações Presente Simples; Leitura: Skimming x Scanning; Presente Contínuo; Textos de turismo sobre Aracaju e Londres; <u>Futuro</u> com Will; Passado Simples – Revisão. | 10h/a |
| Carga horária Total | | 160h/a |

APÊNDICE 49: BIBLIOGRAFIA CURSO GUIA IFS



MÓDULO I - GEOGRAFIA

| | |
|---|----|
| TEMA 1: GEOGRAFIA E TURISMO: UMA DISCUSSÃO RECENTE | 8 |
| TEMA 2: PAISAGEM GEOGRÁFICA E ATIVIDADES TURÍSTICAS | 12 |
| TEMA 3: O URBANO E O RURAL | 14 |
| TEMA 4: ROTEIROS TURÍSTICOS | 16 |

MÓDULO II - CARTOGRAFIA

| | |
|---|----|
| TEMA 1: PARA ENTENDER UM MAPA | 20 |
| TEMA 2: NOÇÕES BÁSICAS DE LOCALIZAÇÃO E ORIENTAÇÃO | 21 |
| TEMA 3: ESCALA | 26 |
| TEMA 4: AINDA PARA LER UM MAPA | 28 |
| TEMA 5: A LINGUAGEM DOS MAPAS: CORES, ALFABETO CARTOGRÁFICO E LEGENDA | 30 |
| TEMA 6: "TÁ" NA HORA? | 36 |

MÓDULO III - MAPAS TURÍSTICOS

| | |
|---|----|
| TEMA 1: MAPAS NO TURISMO | 38 |
| TEMA 2: UM MAPA PARA O TURISTA | 38 |
| TEMA 3: PERGUNTAS QUE SE DEVEM FAZER ANTES DA ELABORAÇÃO DE UM MAPA | 40 |
| TEMA 4: A PERCEPÇÃO DOS USUÁRIOS | 42 |
| TEMA 5: TRANSFORMANDO AS IMAGENS EM ILUSTRAÇÕES | 43 |

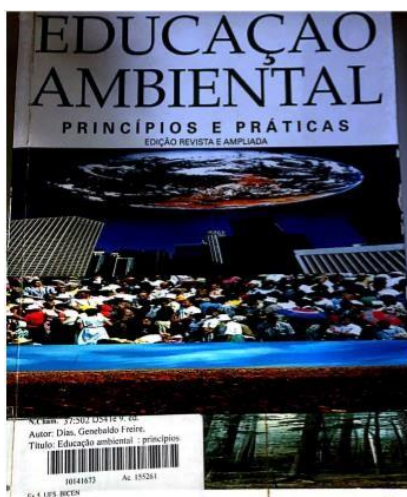
MÓDULO IV - SINALIZAÇÃO TURÍSTICA

| | |
|--|----|
| TEMA 1: SÍMBOLOS DE INFORMAÇÃO PÚBLICA USADOS NO TURISMO | 62 |
| TEMA 2: PICTOGRAMAS | 66 |
| TEMA 3: PICTOGRAMAS: VERSÕES DE UM MESMO CONCEITO | 67 |
| TEMA 4: DIVULGAÇÃO E MARKETING TURÍSTICO | 71 |
| BIBLIOGRAFIA | 74 |



| SUMÁRIO | |
|---|----|
| APRESENTAÇÃO | 7 |
| 1. DEFINIÇÕES DE TURISMO | 9 |
| 2. TIPOS DE TURISMO | 17 |
| Cruzamentos | 23 |
| 3. TURISTAS: DEFINIÇÃO E TIPOLOGIA | 25 |
| Definição | 25 |
| Tipos de turistas | 26 |
| Comportamento dos turistas de acordo com a classe social e com a faixa etária | 29 |
| 4. TERMINOLOGIA TURÍSTICA | 33 |
| Recursos e atrativos | 38 |
| 5. O TURISMO NA HISTÓRIA | 43 |
| Histórico do conceito de turismo | 43 |
| Viagens x migrações | 43 |
| Proto-história do turismo | 44 |
| Viagens obrigatórias (séculos II-X d.C.) | 45 |
| Antecedentes do turismo moderno (séculos XVI-XVIII) | 47 |
| O turismo moderno (século XIX) | 51 |
| Turismo contemporâneo (1945-1990) | 54 |
| O turismo na América Latina e no Brasil | 56 |

| | |
|--|-----|
| 6. CONDICIONANTES DO TURISMO E DO LAZER NA SOCIEDADE CONTEMPORÂNEA | 59 |
| O lazer na sociedade industrial | 59 |
| Consumo de lazer e de turismo | 61 |
| Motivações | 64 |
| Fatores determinantes | 67 |
| 7. SIGNIFICADO DO TURISMO NA ECONOMIA NACIONAL | 71 |
| 8. TURISMO INTERNACIONAL E DIVISAS | 81 |
| 9. TURISMO E QUALIDADE DE VIDA | 89 |
| 10. TEOROMETRIA | 99 |
| As estatísticas de turismo | 101 |
| A observação antropológica no campo do turismo | 103 |
| 11. TURISMO NA SOCIEDADE PÓS-MODERNA | 107 |
| A sociedade pós-moderna | 107 |
| Qualidade | 109 |
| 12. O AMANHECER DO PÓS-TURISMO | 121 |
| Turismo e tecnologia | 121 |
| Pós-turismo e pós-turistas | 126 |
| 13. CIÊNCIA E TÉCNICA NO TURISMO | 129 |
| Formas de estudar o fenômeno turístico | 133 |
| 14. O ENSINO DE TURISMO | 141 |
| Novos paradigmas na qualificação do funcionário | 143 |
| Da fábrica para a atividade turística | 145 |
| Por um novo modelo educativo | 147 |
| APÊNDICE | 151 |
| ANEXO | 157 |
| BIBLIOGRAFIA | 159 |



Genebaldo-Freire-Dias - Ph.D.

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO 15

1. ELEMENTOS DA HISTÓRIA DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL 23

| | |
|--|----|
| CRONOLOGIA | 23 |
| INTRODUÇÃO | 73 |
| HISTÓRICO DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL | 75 |
| POLÍTICA/EDUCAÇÃO AMBIENTAL E GLOBALIZAÇÃO | 92 |
| ANÁLISE SISTÊMICA DO CONTEXTO SOCIOAMBIENTAL | 95 |
| EVOLUÇÃO DOS CONCEITOS DE EA | 98 |

2. OS GRANDES EVENTOS SOBRE EDUCAÇÃO AMBIENTAL 101

| | |
|---|-----|
| A CONFERÊNCIA DE BELGRADO | 101 |
| A PRIMEIRA CONFERÊNCIA INTERGOVERNAMENTAL SOBRE EA (TBILISI, 1977) | 104 |
| DECLARAÇÃO DA CONFERÊNCIA DE TBILISI SOBRE EDUCAÇÃO AMBIENTAL | 104 |
| RECOMENDAÇÕES DA CONFERÊNCIA INTERGOVERNAMENTAL SOBRE EDUCAÇÃO AMBIENTAL AOS PAÍSES-MEMBROS | 106 |
| PRINCÍPIOS DA EA | 109 |
| CATEGORIAS DE OBJETIVOS DA EA | 111 |
| PRINCÍPIOS BÁSICOS DA EA | 112 |
| ESTRATÉGIAS DE DESENVOLVIMENTO DA EA | 127 |
| SEMINÁRIO SOBRE EA (COSTA RICA, 1979) | 138 |

| | |
|--|-----|
| O CONGRESSO INTERNACIONAL SOBRE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO AMBIENTAIS (MOSCÚ, 1967) | 140 |
| OBSERVAÇÕES IMPORTANTES DO CONGRESSO DE MOSCÚ | 140 |
| ESTRATÉGIA INTERNACIONAL PARA AÇÕES NO CAMPO DA EA E FA PARA OS ANOS 1990 | 145 |
| PRINCÍPIOS E CARACTERÍSTICAS ESSENCIAIS DA EA E FA | 146 |
| ORIENTAÇÕES, OBJETIVOS E AÇÕES PARA A ESTRATÉGIA INTERNACIONAL EM EA E FA | 149 |
| SEMINÁRIO LATINO-AMERICANO DE EA (ARGENTINA, 1968) | 156 |
| OS ENCONTROS BRASILEIROS DE EA | 157 |
| ENCONTRO NACIONAL DE POLÍTICAS E METODOLOGIAS PARA A EA (MÉDANHA, 1961) | 160 |
| ENCONTROS TÉCNICOS DE EA | 160 |
| ENCONTRO TÉCNICO DE EA DA REGIÃO NORTE | 164 |
| ENCONTRO TÉCNICO DE EA DA REGIÃO NORDESTE | 167 |
| ENCONTRO TÉCNICO DE EA DA REGIÃO CENTRO-OESTE | 169 |
| ENCONTRO TÉCNICO DE EA DA REGIÃO SUL | 170 |
| A RIO-92 E A EA | 171 |
| I ENCONTRO NACIONAL DOS CENTROS DE EA | 172 |
| I CONFERÊNCIA NACIONAL DE EA (ICNEA, BRASILIA, 1997) | 180 |

| | |
|---|-----|
| UMA ESTRATÉGIA PARA O FUTURO DA VIDA (UICN, PNMA, WWF, 1991) | 193 |
| TRATADO DE EA PARA SOCIEDADES SUSTENTÁVEIS E RESPONSABILIDADE GLOBAL (1992) | 194 |
| A CONFERÊNCIA DE THESSALONIKI (THESSALÔNICA, GRÉCIA, 1998) | 195 |

3. POLÍTICA NACIONAL DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL (LEI Nº 9.795/99) 201

4. SUBSÍDIOS PARA A PRÁTICA DA EDUCAÇÃO AMBIENTAL 209

| | |
|--|-----|
| DA CONFERÊNCIA DE TBILISI | 209 |
| OPERACIONALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DE EA | 216 |

DOS CONCEITOS A SEREM UTILIZADOS EM EA URBANA (UNESCO, 1990) 223

| | |
|--|-----|
| SISTEMAS DE VIDA | 223 |
| CICLOS | 224 |
| SISTEMAS COMPLEXOS | 225 |
| CRESCIMENTO POPULACIONAL E CAPACIDADE DE SUPORTE | 225 |
| DESENVOLVIMENTO AMBIENTALMENTE SUSTENTÁVEL | 226 |
| DESENVOLVIMENTO SOCIALMENTE SUSTENTÁVEL | 226 |
| CONHECIMENTO E INOVAÇÃO | 226 |
| CARACTERÍSTICAS DOS SOCIOECOSSISTEMAS URBANOS | 227 |
| A ANÁLISE DA PEGADA ECOLÓGICA | 233 |

5. UM GRANDE DESAFIO: DIMENSÕES HUMANAS DAS ALTERAÇÕES AMBIENTAIS GLOBAIS 243

| | |
|---|-----|
| INTRODUÇÃO | 243 |
| MUDANÇAS NA COBERTURA DO SOLO | 246 |
| TERRAS CULTIVÁVEIS | 247 |
| COBERTURA FLORESTAL | 248 |
| CAMPES E PASTAGENS | 249 |
| ÁREAS URBANAS | 249 |
| ECOSSISTEMAS URBANOS (ASSENTAMENTOS) | 249 |
| CONSEQUÊNCIAS AMBIENTAIS DAS MUDANÇAS NA COBERTURA DA TERRA | 249 |
| EMIÇÃO DE GASES | 250 |
| MUDANÇAS HIDROLÓGICAS | 250 |
| MUDANÇAS CLIMÁTICAS | 251 |
| FORÇAS HUMANAS INDUTORAS DE MUDANÇAS AMBIENTAIS | 251 |
| POPULAÇÃO | 252 |
| CONSIDERAÇÕES FINAIS | 253 |

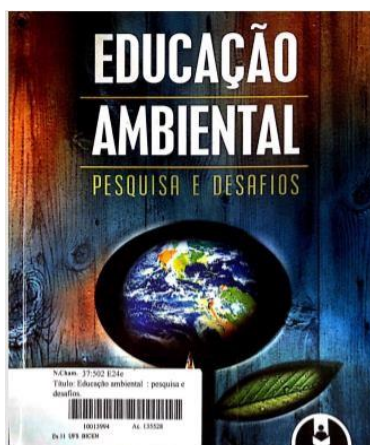
6. AS ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL URBANA 255

| | |
|--|-----|
| DESCOBRINDO A NATUREZA NA CIDADE | 257 |
|--|-----|

| | |
|--|-----|
| A PAZ NA URBANA..... | 257 |
| A PAZ NA URBANA..... | 258 |
| FATORES ADITIVOS - FENÔMENOS NATURAIS NA CIDADE..... | 256 |
| CONHECENDO O METABOLISMO DA CIDADE..... | 273 |
| PAZ NA URBANA - UM DILEMA..... | 273 |
| AMBIENTE URBANO VERSUS AMBIENTE RURAL..... | 275 |
| SERVIÇOS ESSENCIAIS DA CIDADE..... | 276 |
| A PALAVRA DO PROFISSIONAL..... | 277 |
| O SUPERMERCADO E DE MATERIAIS RECIKLADOS..... | 278 |
| A PRATA DE VELUDO E DE CUSTOS..... | 280 |
| O PREÇO DA CALÓRIA..... | 282 |
| A MAQUETE DA ESCOLA DO DO BARRIO..... | 283 |
| A POPULAÇÃO URBANA..... | 284 |
| O LUGAR ONDE A ESCOLA..... | 287 |
| O CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA..... | 289 |
| OS PALITOS DE FÓSFORO..... | 292 |
| A ENERGIA SOLAR..... | 294 |
| PESQUISANDO A QUALIDADE AMBIENTAL DA CIDADE..... | 296 |
| VISTANDO AS FARMÁCIAS..... | 297 |
| A POEIRA EM SUSPENSÃO NA CIDADE..... | 299 |
| O CIGARRO COMO FATOR DE DEGRADAÇÃO SOCIOAMBIENTAL..... | 301 |
| OS CARROS E A POLUIÇÃO DO AR..... | 305 |
| OS TIPOS E OS IMPACTOS DOS TRANSPORTES..... | 311 |
| A CONSTRUÇÃO DE UMA ESTRADA..... | 313 |
| OS RUÍDOS NA CIDADE..... | 315 |
| A ÁGUA QUE BEBEMOS..... | 317 |
| EXAMINANDO ÁGUAS POLUÍDAS..... | 319 |
| INVESTIGANDO A POLUIÇÃO INDUSTRIAL..... | 322 |
| USOS INADEQUADOS DO AMBIENTE URBANO..... | 323 |
| INDICADORES NATURAIS DE QUALIDADE AMBIENTAL..... | 324 |
| COMO VOCÊ GASTA O SEU TEMPO?..... | 325 |
| BUSCANDO A MELHORIA DA QUALIDADE AMBIENTAL DAS CIDADES... .. | 326 |
| CONHECENDO UM EIA/RIMA..... | 327 |
| A CONTRIBUIÇÃO INDIVIDUAL..... | 328 |
| SUGESTÕES ADICIONAIS DE ATIVIDADES DE EA..... | 329 |

Sumário

| | |
|--|-----|
| Prefácio..... | vii |
| Introdução | |
| Itinerários da educação ambiental: um convite a percorrê-los..... | 11 |
| Michèle Sato e Isabel Cristina Moura Carvalho | |
| 1. Uma cartografia das correntes em educação ambiental..... | 17 |
| Lucie Savré | |
| 2. O conceito de holismo em ética ambiental e educação ambiental..... | 45 |
| Mauro Grün | |
| 3. A invenção do sujeito ecológico: identidade e subjetividade na formação dos educadores ambientais..... | 51 |
| Isabel Cristina Moura Carvalho | |
| 4. Relação com a natureza e educação ambiental..... | 65 |
| Bernard Charlot e Veleida Anahí da Silva | |
| 5. "Escritura" do mundo em Octavio Paz: uma alternativa pedagógica em educação ambiental..... | 77 |
| Valdo H. L. Barcelos | |
| 6. Insurgência do grupo pesquisador na educação ambiental sociopoética..... | 99 |
| Michèle Sato, Jacques Zanidi Gauthier e Iymbo Parigipe | |
| 7. Interdisciplinaridade e educação ambiental: explorando novos territórios epistêmicos..... | 119 |
| Edgar González-Gaudiano | |
| 8. A pesquisa em história oral e a produção de conhecimento em educação ambiental..... | 135 |
| Aloísio Ruscheinsky | |



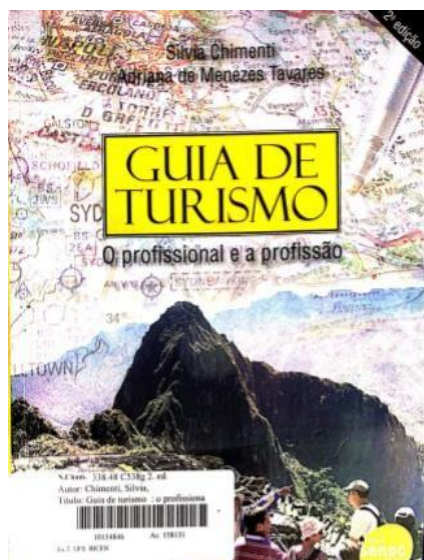
10 Sumário

| | |
|---|-----|
| 9. A catástrofe do Prestige: leituras para a educação ambiental na sociedade global Pablo Ángel Meira-Carrea | 149 |
| 10. Por uma formação dos profissionais ambientalistas baseada em competências de ação José Gutiérrez-Pérez | 177 |
| 11. De asas de jacarés e rabos de borboletas à construção fenomenológica de uma canoa Luiz Augusto Passos e Michèle Sato | 213 |



| | |
|--|----|
| APRESENTAÇÃO | 1 |
| INTRODUÇÃO | 3 |
| A devastação ambiental no mundo | 3 |
| A devastação no Brasil | 5 |
| Funcionamento básico de um ecossistema | 7 |
| Por que o homem destrói a natureza? | 9 |
| Capítulo I — A FLORESTA AMAZÔNICA | 11 |
| A maior floresta tropical do mundo | 11 |
| Enorme riqueza sobre solos pobres | 12 |
| As águas e o clima: um casamento indissolúvel | 12 |
| A incrível diversidade biológica | 13 |
| O equilíbrio natural da floresta | 14 |
| Potencialidade de uso para a humanidade | 16 |
| Fornecimento de alimentos, madeira e produtos medicinais | 16 |
| A produção de energia e as jazidas minerais | 17 |
| A ocupação humana na Amazônia: dez mil anos de história | 18 |
| Os anos mais recentes | 20 |
| A crescente destruição da floresta | 22 |
| A destruição pelas águas | 25 |
| A ocupação irracional do espaço amazônico | 27 |
| As propostas alternativas de ocupação | 29 |
| A preservação das áreas naturais | 32 |
| Capítulo II — A MATA ATLÂNTICA | 35 |
| A floresta do litoral brasileiro | 35 |
| A maior diversidade do planeta | 36 |
| O que restou após anos de devastação | 39 |
| "Ilhas" de Mata Atlântica | 40 |
| Parque Estadual da Serra do Mar | 42 |
| A situação de outras reservas | 43 |
| Só há duas alternativas: a recuperação e a preservação | 46 |
| Capítulo III — FORMAÇÕES ARBUSTIVAS: CERRADOS E CAATINGA | 49 |
| As paisagens "marginalizadas" do Brasil | 49 |
| Os cerrados | 50 |
| Como têm sido utilizados | 53 |
| Como preservá-los? | 54 |
| A caatinga | 56 |
| A caatinga ou um deserto? | 59 |

| | |
|---|-----|
| Capítulo IV — O PANTANAL MATO-GROSSENSE | |
| O paraíso das águas | 61 |
| O equilíbrio entre as águas, a flora e a fauna | 61 |
| A ocupação do Pantanal pelo homem | 62 |
| A economia pantaneira e seu crescimento | 65 |
| As agressões mais violentas | 66 |
| Algumas alternativas para o Pantanal | 69 |
| Preservar e explorar a beleza natural do Pantanal | 71 |
| | 74 |
| Capítulo V — OUTROS ECOSISTEMAS BRASILEIROS | |
| Os manguezais | 77 |
| As restingas | 77 |
| A mata de araucária | 80 |
| Os campos rupestres | 82 |
| Os banhados | 84 |
| A zona dos cocais | 86 |
| Os pampas | 88 |
| | 89 |
| CONCLUSÃO | |
| As pressões internacionais | 91 |
| Uma mudança de mentalidade | 91 |
| Educar para preservar | 93 |
| O que você pode fazer por todos nós | 95 |
| | 96 |
| GLOSSÁRIO | |
| | 99 |
| SUGESTÕES DE LEITURA | |
| | 101 |
| BIBLIOGRAFIA | |
| | 102 |



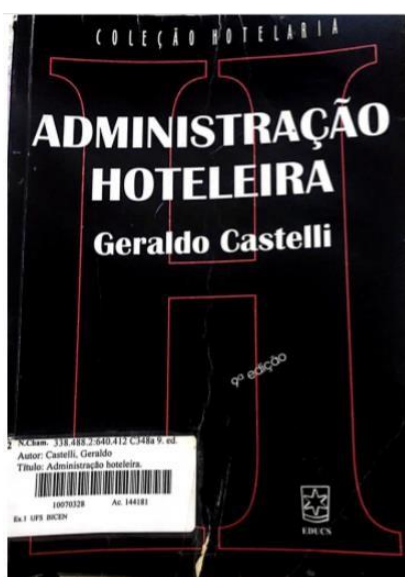
| <u>Sumário</u> | |
|---|-----|
| Nota do editor | 7 |
| Apresentação - Caio Luiz de Carvalho | 9 |
| Agradecimentos | 11 |
| Introdução | 13 |
| A profissão de guia de turismo | 17 |
| Principais tipos de guias de turismo | 21 |
| Características importantes a um bom guia de turismo | 27 |
| Diferentes programações | 41 |
| Dia-a-dia do guia de turismo | 55 |
| Psicologia e comunicação | 121 |
| Legislação e aspectos jurídicos | 159 |
| Impasses comuns, situações de emergência, queixas e reclamações | 171 |
| Dicas de viagem | 199 |
| Casos reais | 217 |
| Bibliografia complementar | 247 |
| Índice geral | 249 |

APÊNDICE 50: BIBLIOGRAFIA IFS CURSOS DE HOSPEDAGEM / EJA



| <u>SUMÁRIO</u> | |
|---|----|
| Prefácio..... | 11 |
| Introdução..... | 13 |
| 1. Conceituando estágio..... | 17 |
| 1.1. Objetivos do estágio..... | 18 |
| 1.2. Caracterização do estágio..... | 19 |
| 1.2.1. Duração..... | 20 |
| 1.3. Diretrizes curriculares para o ensino de graduação de Turismo..... | 21 |
| 1.3.1. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Turismo - Bacharelado..... | 21 |
| 1.3.2. Diretrizes Curriculares de Curso de Nível Tecnológico - Turismo/Hotelaria..... | 32 |
| 1.4. Áreas de desenvolvimento de estágio em Turismo e Hotelaria..... | 38 |
| 1.4.1. Formação para atuar profissionalmente no setor de serviços..... | 38 |
| 1.4.2. Campos de atuação..... | 39 |
| 1.5. O papel da supervisão de estágio..... | 40 |
| 2. Plano de estágio..... | 45 |
| 2.1. Plano de ensino do estágio supervisionado (curricular obrigatório) em Turismo e Hotelaria..... | 45 |

| | |
|--|------------|
| 2.2. Programas de estágio por área | 53 |
| 2.3. Espaço e infra-estrutura para o setor de estágio | 60 |
| 3. Legislação específica | 63 |
| 3.1. Legislação específica | 66 |
| 3.1.1. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 | 66 |
| 3.1.2. Lei nº 6.494, de 7 de dezembro de 1977 | 66 |
| 3.1.3. Decreto nº 87.497, de 18 de agosto de 1982 | 69 |
| 3.1.4. Circulares SRT nº 11/85 e nº 08/87 | 72 |
| 3.2. Acórdão e termos legais | 74 |
| 3.2.1. Acordo de cooperação entre instituição de ensino e unidade concedente de estágio | 74 |
| 3.2.2. Termo de Compromisso de Estágio Curricular Obrigatório | 76 |
| 3.2.3. Termo aditivo | 80 |
| 3.2.4. Termo de Cancelamento de Estágio | 81 |
| 3.2.5. Carta de Apresentação de Estagiário | 82 |
| 3.3. Regimento de Estágio Supervisionado | 83 |
| 3.4. Os agentes de integração empresa/escola | 90 |
| 3.5. Códigos de ética profissional | 93 |
| 3.5.1. Código de Ética dos Bacharéis em Turismo | 93 |
| 3.5.2. Código de Ética do Agente de Viagem | 98 |
| 3.5.3. Código de Ética da Associação Brasileira da Indústria Hoteleira – ABIH | 107 |
| 3.5.4. Código de Ética da Associação dos Guias de Turismo | 114 |
| 3.5.5. Código Mundial de Ética do Turismo | 116 |
| 4. Sistemas de informação aplicados à atividade de estágio em Turismo e Hotelaria | 129 |
| 4.1. Banco de dados de estágio | 129 |



SUMÁRIO

PARTE I: A ARTE DE GERENCIAR

CAPITAL HUMANO / 29

Qualidade e sobrevivência / 29

Como melhorar a qualidade / 30

Diminuição dos custos / 30

Aumento da qualidade / 34

Como melhorar o "hardware" / 34

Como melhorar o "software" / 34

Como melhorar o "humanware" / 34

A excelência em hotelaria / 36

O elemento humano, centro das atividades hoteleiras / 36

Qualificação pessoal / 38

Espírito de serviço / 40

Capacidade de reação / 43

Espírito de equipe / 45

Entraves / 46

Inércia às mudanças / 46

Contexto / 48

Classificação hoteleira / 49

Falta de investimento / 50

ORGANIZAÇÕES HUMANAS / 53

Finalidade do trabalho humano / 53

Missão / 54

Categorias de pessoas / 54

Conceitos / 55

Empresa / 55

Empresa turística / 55

Empresa hoteleira / 56

Meio de hospedagem de turismo / 56

Unidade habitacional - UH / 57



PARTE 1 – GESTÃO

CAPÍTULO 1 – Organizações de hospitalidade na sociedade contemporânea

| | | |
|-------|---|---|
| 1.1 | Fenômeno da hospitalidade | 1 |
| 1.1.1 | O que é hospitalidade? | 1 |
| 1.1.2 | Princípios da hospitalidade | 2 |
| 1.1.3 | Indicativos para uma carta de hospitalidade | 2 |
| 1.1.4 | Comunicação da hospitalidade | 3 |
| 1.2 | Fenômeno da mobilidade humana | 4 |
| 1.2.1 | Fatores de incremento | 4 |
| 1.2.2 | Conquista do mundo | 5 |
| 1.2.3 | Era globalizada | 6 |
| 1.2.4 | Era dos serviços | 6 |
| 1.2.5 | Competitividade | 7 |

CAPÍTULO 2 – Aspectos ideológicos e estruturais da empresa

| | | |
|-------|---|----|
| 2.1 | Finalidade do trabalho humano | 10 |
| 2.2 | Visão na empresa | 10 |
| 2.3 | Missão da empresa | 11 |
| 2.4 | Valores, princípios e compromissos da empresa | 11 |
| 2.5 | Categorias de pessoas | 12 |
| 2.6 | Empresas de turismo | 12 |
| 2.6.1 | Conceito de empresa | 12 |
| 2.6.2 | Conceito de empresa de turismo | 13 |
| 2.6.3 | Empresa hoteleira | 14 |
| 2.7 | Classificação de empresas | 17 |
| 2.7.1 | Crerios para a classificação | 17 |
| 2.7.2 | Classificação dos meios de hospedagem | 18 |
| 2.8 | Operacionalidade | 20 |
| 2.8.1 | Estrutura operacional | 20 |
| 2.8.2 | Cargos e funções | 20 |
| 2.8.3 | Organograma | 22 |

CAPÍTULO 3 – Gestão de parcerias empresariais

| | | |
|-------|--|----|
| 3.1 | Tipos de concentração | 23 |
| 3.2 | Sistemas de parcerias empresariais | 23 |
| 3.2.1 | Sistema <i>franchising</i> | 24 |
| 3.2.2 | Sistema de administração | 31 |

CAPÍTULO 4 – Gestão de negócios

| | | |
|-------|--------------------------------|----|
| 4.1 | Negócio | 43 |
| 4.1.1 | Conceito | 43 |
| 4.1.2 | Descrição do negócio | 43 |
| 4.1.3 | Empresa e negócio | 44 |
| 4.1.4 | Perfil do empreendedor | 45 |
| 4.2 | Plano de negócio | 45 |
| 4.2.1 | Importância | 46 |
| 4.2.2 | Causas de fracasso | 46 |
| 4.2.3 | Conceito | 46 |
| 4.2.4 | Benefícios | 46 |
| 4.2.5 | Ferramenta de gestão | 47 |
| 4.2.6 | Funções | 47 |
| 4.2.7 | Fundamentos | 47 |
| 4.2.8 | Estrutura | 48 |
| 4.3 | Gerenciamento do negócio | 71 |

CAPÍTULO 5 – Gestão de processos

| | | |
|-------|--|----|
| 5.1 | Modelos gerenciais | 73 |
| 5.2 | Significado e abrangência da GQT | 73 |
| 5.3 | Gerenciamento da rotina | 73 |
| 5.4 | Satisfação dos clientes | 74 |
| 5.5 | Dimensões da qualidade | 74 |
| 5.6 | Processo | 75 |
| 5.6.1 | Atividade e tarefa | 75 |
| 5.6.2 | Conceito de processo | 75 |
| 5.6.3 | Autoridade e responsabilidade | 76 |

| | | |
|--------|--------------------------------|----|
| 5.6.4 | Conceito de cliente | 78 |
| 5.6.5 | Cadeia de processos | 79 |
| 5.6.6 | Sistema | 80 |
| 5.6.7 | Negócio | 80 |
| 5.6.8 | Controle do processo | 80 |
| 5.6.9 | Medição e indicadores | 81 |
| 5.6.10 | Itens de controle | 81 |
| 5.6.11 | Itens de verificação | 81 |
| 5.6.12 | Método de controle do processo | 81 |
| 5.6.13 | Roteiro | 96 |

CAPÍTULO 6 – Gestão da competitividade

| | | |
|-------|---|-----|
| 6.1 | Qualidade e competitividade | 97 |
| 6.1.1 | Melhoria da competitividade | 97 |
| 6.2 | Excelência em hotelaria | 101 |
| 6.2.1 | As pessoas, o centro das atividades hoteleiras | 101 |
| 6.2.2 | Qualificação pessoal | 102 |
| 6.2.3 | Espírito de serviço | 104 |
| 6.2.4 | Capacidade de reação | 105 |
| 6.2.5 | Espírito de equipe | 106 |
| 6.2.6 | Estraves | 107 |

CAPÍTULO 7 – Gestão de serviços

| | | |
|-------|---|-----|
| 7.1 | Importância | 110 |
| 7.2 | Conceito | 110 |
| 7.3 | Aprendizado | 111 |
| 7.4 | O cliente: razão de ser da empresa | 112 |
| 7.4.1 | O cliente como patrimônio | 113 |
| 7.4.2 | Colaboradores | 113 |
| 7.5 | Educar a organização | 114 |
| 7.6 | Momento da verdade | 115 |
| 7.7 | Ciclo de serviço | 118 |
| 7.8 | Sistema de avaliação da satisfação | 119 |
| 7.8.1 | Hierarquia de valor | 119 |
| 7.8.2 | Avaliação feita pelos clientes (externos) | 120 |
| 7.8.3 | Avaliação feita pelos colaboradores | 123 |
| 7.9 | Estratégia de serviços | 123 |
| 7.9.1 | Conceito | 123 |
| 7.9.2 | Paquete de valor | 124 |
| 7.9.3 | Passos | 125 |
| 7.9.4 | Liderança | 126 |

CAPÍTULO 8 – Gestão ambiental

| | | |
|-------|---|-----|
| 8.1 | A ser da gerenciar o hotel em sintonia com o meio ambiente | 128 |
| 8.1.1 | Teoria e paradigmas | 128 |
| 8.1.2 | Conceitos fundamentais | 130 |
| 8.1.3 | Desenvolvimento turístico sustentável | 131 |
| 8.1.4 | Benefícios | 132 |
| 8.1.5 | Princípios | 133 |
| 8.1.6 | Aspectos legais | 133 |
| 8.1.7 | Sistema de gestão ambiental – SGMA | 136 |
| 8.2 | Educação ambiental | 138 |
| 8.2.1 | Conceito | 139 |

| | | |
|-------|--|-----|
| 8.2.2 | Objetivos | 139 |
| 8.2.3 | Princípios | 139 |
| 8.3 | Cases de responsabilidade ambiental na hotelaria | 140 |
| 8.3.1 | Matriz classificatória | 140 |
| 8.3.2 | Programa hóspedes da natureza | 140 |
| 8.3.3 | Roteiros de Charme | 140 |
| 8.3.4 | Accor | 140 |
| 8.4 | Plano de ação | 140 |
| 8.4.1 | Programas de conscientização ambiental | 141 |
| 8.4.2 | Avaliação e otimização de processos | 141 |
| 8.4.3 | Programa de manutenção dos resíduos | 141 |
| 8.4.4 | Programa de redução de desperdícios | 141 |

CAPÍTULO 9 – Gestão do produto hoteleiro na dimensão do marketing

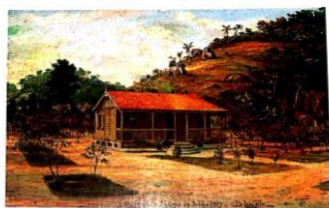
| | | |
|-------|--|-----|
| 9.1 | Significado e abrangência do marketing | 142 |
| 9.1.1 | Mudanças | 142 |
| 9.1.2 | Visão sistêmica | 142 |
| 9.1.3 | Importância | 143 |
| 9.1.4 | Objetivos | 143 |
| 9.1.5 | Função do marketing na empresa | 144 |
| 9.1.6 | Por que marketing hoteleiro? | 145 |
| 9.2 | Idéia de marketing | 146 |
| 9.2.1 | Constituição de marketing | 146 |
| 9.3 | Orientações do marketing | 147 |
| 9.3.1 | Orientação para a produção | 147 |
| 9.3.2 | Orientação para as vendas | 147 |
| 9.3.3 | Orientação para o cliente | 148 |
| 9.3.4 | Orientação para o valor | 148 |
| 9.4 | Ambiente do marketing | 149 |
| 9.4.1 | Macroambiente | 149 |
| 9.4.2 | Microambiente | 149 |
| 9.5 | Produto hoteleiro | 149 |
| 9.5.1 | Conceito de produto | 149 |
| 9.5.2 | Classificação dos produtos | 149 |
| 9.5.3 | Características do produto | 150 |
| 9.5.4 | Ciclo de vida do produto | 150 |
| 9.5.5 | Níveis do produto | 150 |
| 9.5.6 | Política do produto | 150 |
| 9.5.7 | Conceito de serviço | 150 |
| 9.5.8 | Classificação dos serviços | 150 |
| 9.5.9 | Embalagem e embalagem | 150 |
| 9.6 | Marca | 151 |
| 9.7 | Imagem | 151 |
| 9.8 | Garantias de qualidade | 151 |
| 9.9 | Oferta de bens e serviços hotelaria | 151 |
| 9.9.1 | Área de hospedagem | 151 |
| 9.9.2 | Área de alimentos e bebidas | 151 |
| 9.9.3 | Área de eventos | 151 |
| 9.9.4 | Área de lazer | 151 |

PARTE 2 – HOSPEDAGEM

CAPÍTULO 10 – Sistema informatizado na hotelaria

| | | |
|------|-------------------------------|-----|
| 10.1 | Importância da informatização | 190 |
| 10.2 | Visão geral | 190 |
| 10.3 | Modelo básico | 190 |

DE LUGARES A PSEUDO-LUGARES



RITA DE CÁSSIA ARIZA DA CRUZ

N Cham. 338.482-911 C957g
Autor: Cruz, Rita de Cássia Ariza da
Título: Geografias do turismo de lugares



10122934 Ac. 151542
Ex 4 UPS BICEN

COLABORADORES

ANDRÉ LUIZ SABINO
FABIO SILVEIRA MOLINA
PEREIRA DAS CHAGAS

ROCA

ÍNDICE

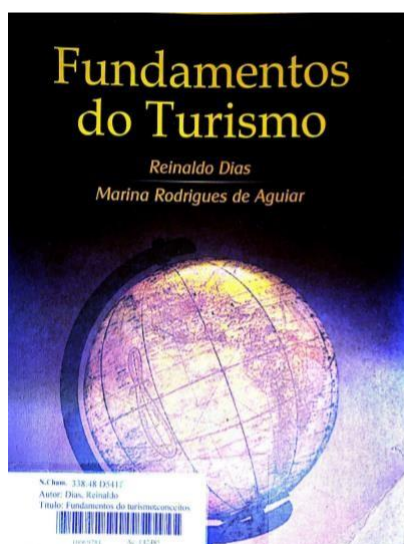
| | |
|--|----|
| Parte I – Dos conceitos e dos processos | 1 |
| Capítulo 1 – O turismo e suas ambigüidades | 3 |
| <i>Rita de Cássia Ariza da Cruz</i> | |
| Capítulo 2 – A produção do espaço – ponto de partida e de chegada | 7 |
| <i>Rita de Cássia Ariza da Cruz</i> | |
| Capítulo 3 – Os pseudo-lugares do turismo | 15 |
| <i>Rita de Cássia Ariza da Cruz</i> | |
| Capítulo 4 – As redes, o território e o turismo | 27 |
| <i>Rita de Cássia Ariza da Cruz</i> | |
| Parte II – Lugares e regiões: do plano das possibilidades à realidade concreta | 35 |
| Capítulo 5 – São Paulo – uma metrópole e suas especificidades | 37 |
| <i>Rita de Cássia Ariza da Cruz</i> | |
| Capítulo 6 – Litoral – ócio e negócio à beira-mar | 53 |
| Estado, mercado e produção do espaço litorâneo | 53 |
| no País | |
| <i>Rita de Cássia Ariza da Cruz</i> | |
| Bertioga e a hegemonia do capital imobiliário – um foco sobre a Praia de Indaiá | 66 |
| <i>André Luiz Sabino</i> | |
| Jericoacoara: de vila de pescadores a destino internacional | 84 |
| <i>Fabio Silveira Molina</i> | |

XII Índice

| | |
|---|-----|
| Capítulo 7 – Ecoturismo no Jalapão: novos destinos, velhos discursos | 102 |
| <i>Rodolfo Pereira das Chagas</i> | |
| Bibliografia | 131 |
| Índice Remissivo | 139 |

Súmano

| | |
|---|----|
| Apresentação | 7 |
| Parte I | 9 |
| Teoria Geral | |
| Capítulo I. <i>Turismo: Etimologia, Conceitos</i> | 11 |
| ✓ Importância do Turismo | 11 |
| O Turismo no Brasil | 16 |
| Etimologia | 21 |
| ✓ Definições de Turismo | 22 |
| ✓ As Diferentes Formas do Turismo | 28 |
| ? A Segmentação do Turismo | 28 |
| Capítulo II. <i>O Processo Histórico do Turismo</i> | 41 |
| Uma Introdução à História do Turismo | 41 |
| As Fases de Desenvolvimento do Turismo Moderno | 52 |
| Histórico da OMT | 54 |
| A Ética no Turismo | 61 |
| Capítulo III. <i>O Processo Produtivo do Turismo e seus Agentes</i> | 65 |
| ✓ O que Acontece na Indústria do Turismo? | 66 |
| ✓ O Produto Turístico | 69 |
| ? A Oferta-Turística | 69 |
| Desenvolvimento da Oferta Turística | 76 |
| ✓ A Demanda Turística | 78 |
| ✓ Equilíbrio entre a Oferta e Demanda | 85 |
| A Comercialização Turística | 88 |
| ? Os Preços em Função da Demanda | 89 |
| ✓ Os Preços em Função dos Custos | 91 |



Parte II

185

Documentos

Documentos Mundiais

| | |
|--|-----|
| Carta de Veneza, Conservação e Restauração de Monumentos e Sítios - 1964 | 187 |
| Convenção sobre a Proteção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural - 1972. | 191 |
| Carta do Turismo Cultural - 1976 | 204 |
| Declaração de Manila sobre o Turismo Mundial - 1980 | 207 |
| Carta do Turismo e Código do Turismo - 1985 | 213 |
| Carta de Lanzarote - Turismo Sustentável - 1995 | 217 |
| Declaração de Berlim - Biodiversidade e Turismo - 1997 | 221 |
| Código Mundial de Ética do Turismo - 1999. | 227 |

Documentos Nacionais

| | |
|--|-----|
| Lei de Criação de Áreas de Interesse Turístico - 1977 | 239 |
| Decreto de Regulamentação da Lei de Criação de Áreas de Interesse Turístico - 1981 | 249 |
| Constituição de 1988 - Artigos Referentes ao Patrimônio Cultural Brasileiro | 260 |
| Lei de Criação da Embratur - 1991 | 264 |
| Diretrizes para uma Política Nacional de Ecoturismo - 1994 | 269 |

| | |
|-------------------------------|-----|
| Bibliografia | 285 |
|-------------------------------|-----|

Sumário

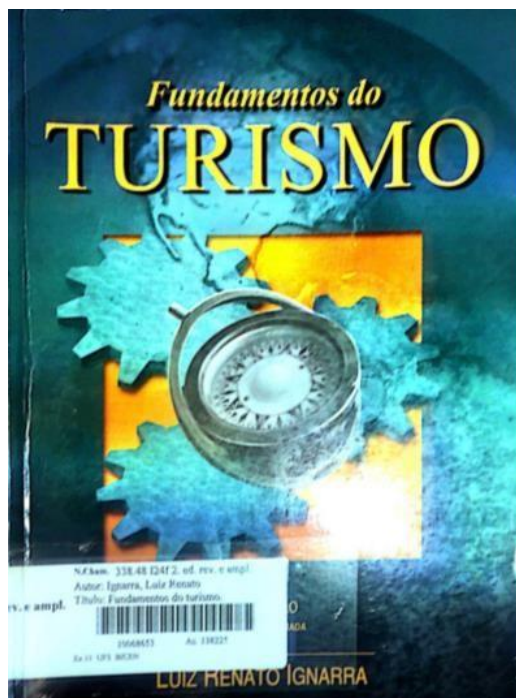


| | |
|--|-----|
| Apresentação | 11 |
| Prefácio | 15 |
| Introdução | 21 |
| 1. A descoberta do litoral | 27 |
| 2. Turismo e ambientalismo no contexto da globalização | 39 |
| 2.1. Ambientalismo e espaço turístico | 39 |
| 2.2. A globalização como fenômeno potencializador do turismo | 65 |
| 2.3. Turismo como alternativa de desenvolvimento | 79 |
| 3. A construção do lugar: ações, reações e reflexos do turismo em Jericoacoara | 115 |
| 3.1. O Ceará no contexto turístico | 116 |
| 3.2. Um lugar, Jericoacoara | 126 |
| 3.3. Outro lugar?: impactos do turismo em Jericoacoara | 142 |
| Considerações finais | 201 |
| Bibliografia | 207 |

SUMÁRIO



| | |
|--|----|
| Prefácio | 9 |
| Introdução | 15 |
| 1. A questão ambiental na sociedade contemporânea | 19 |
| 1.1. Conceitos básicos | 19 |
| 1.2. O histórico da questão ambiental | 23 |
| 2. Gestão ambiental como fator de competitividade empresarial | 35 |
| 3. Sistemas de gestão ambiental em meios de hospedagem no Brasil | 61 |
| 3.1. O histórico da hotelaria mundial | 61 |
| 3.2. A hotelaria no Brasil | 65 |
| 3.3. A hotelaria na Região Sudeste | 69 |
| 3.4. A Hotelaria no Estado de São Paulo | 70 |
| 3.5. Segmentação e investimentos hoteleiros no Estado de São Paulo | 71 |
| 3.6. Sistemas de gestão ambiental em meios de hospedagem no Brasil | 73 |



Sumário XI

| | |
|---|-----|
| 8.6 Elaboração de um Programa de Promoção | 139 |
| Questões para Revisão | 142 |

9 Impactos Econômicos do Turismo 143

| | |
|--|-----|
| 9.1 O Conceito de Impacto Econômico | 144 |
| 9.2 Questões Tratadas pela Economia | 145 |
| 9.3 As Dimensões Econômicas do Turismo | 146 |
| 9.4 Multiplicadores do Turismo | 148 |
| 9.5 Impactos Econômicos do Turismo | 151 |
| 9.6 Dinâmica da Economia do Turismo | 153 |
| 9.7 Elasticidade da Demanda | 156 |
| Questões para Revisão | 159 |

10 Impactos Físicos do Turismo 161

| | |
|---|-----|
| 10.1 O Papel da Preservação do Patrimônio no Turismo | 162 |
| 10.2 Os Impactos Físicos do Turismo | 162 |
| 10.3 Conceito de Sustentabilidade no Desenvolvimento do Turismo | 167 |
| 10.4 Capacidade de Carga Turística | 169 |
| 10.5 Indicadores de Mensuração de Capacidade de Carga Turística | 171 |
| Questões para Revisão | 172 |

11 Impactos Culturais do Turismo 175

| | |
|---|-----|
| 11.1 O Papel da Preservação do Patrimônio Cultural no Turismo | 176 |
| 11.2 Os Produtos Turísticos Culturais | 177 |
| 11.3 O Impacto do Turismo nas Manifestações Culturais Locais | 179 |
| 11.4 Matriz de Identidade Patrimonial | 182 |
| Questões para Revisão | 183 |

12 O Papel do Poder Público no Turismo 185

| | |
|---|-----|
| 12.1 As Áreas de Intervenção do Governo no Turismo | 186 |
| 12.2 Outras Áreas de Intervenção | 188 |
| 12.3 Posição do Turismo nos Organogramas Governamentais | 189 |
| 12.4 Organismos Internacionais de Turismo | 190 |
| 12.5 Organismos Nacionais de Turismo | 194 |
| Questões para Revisão | 197 |

Índice de Quadros e Figuras 199

| | |
|----------------------------------|----|
| UMA PALAVRA INICIAL À 4.ª EDIÇÃO | 11 |
| APRESENTAÇÃO À 1.ª EDIÇÃO | 17 |

1.ª Parte

DOCTRINA

Título I

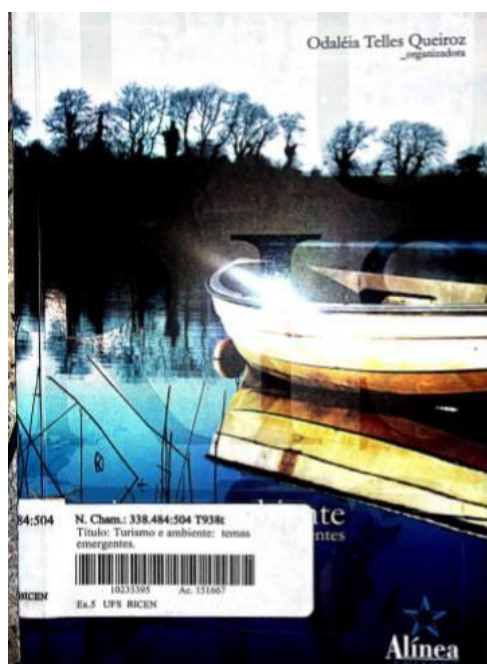
TEMAS PRELIMINARES

Capítulo I – CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE A QUESTÃO AMBIENTAL

| | |
|--|----|
| 1. O homem e o planeta ameaçados | 47 |
| 2. O desenvolvimento sustentável | 52 |
| 2.1 Da crise à busca de uma saída | 52 |
| 2.2 Mudanças imperiosas | 55 |
| 2.3 A sustentabilidade | 59 |
| 2.4 Contexto brasileiro | 63 |
| 3. Vida sustentável: contradições e princípios | 63 |
| 3.1 Contradições da vida sustentável | 64 |
| 3.2 Princípios da vida sustentável | 65 |
| 4. A produção e o consumo sustentáveis | 68 |
| 4.1 Produção sustentável: as normas da ISO 14.000 | 70 |
| 4.2 Consumo sustentável | 72 |
| 4.2.1 A base problemática comum | 72 |
| 4.2.2 Qualidade ambiental e consumo: uma base constitucional comum | 74 |
| 4.2.3 A legislação ambiental brasileira e o consumo sustentável | 75 |
| 5. A Agenda 21 | 77 |
| 5.1 Teor geral do documento | 77 |
| 5.2 Agenda 21 e legislação | 80 |
| 5.3 A Agenda 21 pelo mundo | 81 |
| 5.3.1 Agendas nacional, estaduais e locais | 81 |
| 5.3.2 Agenda 21 Brasileira | 82 |



| | |
|--|------------|
| VIII • Turismo: planejamento e gestão | |
| Estratégias de seleção de mercados | 183 |
| Vantagem diferencial | 200 |
| Notas e referências bibliográficas | 212 |
| Capítulo 5 – Estratégias de segmentação | 215 |
| Segmentação do mercado do turismo | 225 |
| Projeto da marca | 229 |
| Estratégias de comunicação | 233 |
| Alianças estratégicas entre destinos | 240 |
| Filtros de demanda | 243 |
| Estudos de caso | 251 |
| Notas e referências bibliográficas | 251 |
| PARTE IV | |
| PLANOS SETORIAIS | |
| Capítulo 6 – Programa de estruturação da oferta turística | 254 |
| Programas de trabalho | 254 |
| Notas e referências bibliográficas | 282 |
| Capítulo 7 – Programa de promoção | 286 |
| Orçamento | 288 |
| A divisão do trabalho | 289 |
| Poças e ações promocionais do turismo | 292 |
| Retorno de investimentos em promoção | 294 |
| Experiência internacional | 299 |
| Notas e referências bibliográficas | 300 |
| Capítulo 8 – Programa de planejamento dos espaços físicos | 300 |
| Planejamento da ocupação territorial | 301 |
| O território: estratégias para ocupação | 302 |
| A demarcação do espaço turístico | 303 |
| Capacidade de carga do destino | 306 |
| Planejamento urbano | 309 |
| Modelos e dimensionamento da oferta física | 311 |
| Melhoria das infra-estruturas viárias e de transporte | 312 |
| Melhorias no meio urbano | 314 |
| Captação de investimentos | 318 |
| Rejuvenescimento do destino de turismo | 322 |
| Estudo de caso | 322 |
| Notas e referências bibliográficas | 334 |
| Capítulo 9 – Outros programas de trabalho | 335 |
| Programa de formação profissional | 335 |
| Marketing interno | 343 |
| Programa de normalização e fiscalização | 346 |
| Programa de controle e apoio técnico | 353 |
| Apoio técnico | 359 |
| Documentos do planejamento estratégico | 360 |
| Orçamento | 360 |
| Notas e referências bibliográficas | 362 |
| Índice remissivo | 363 |



SUMÁRIO

| | |
|--|-----|
| Apresentação | 7 |
| <i>Odaléia Telles Marcondes Machado Queiroz</i> | |
| Capítulo 1 | |
| Bases Conceituais do Desenvolvimento e do Ecoturismo | 11 |
| <i>Luzia Nilda Meneses Teixeira Cordeiro</i> | |
| Capítulo 2 | |
| Gestão Ambiental para o Turismo | 49 |
| <i>Carlos Eduardo Pimentel</i> | |
| Capítulo 3 | |
| Atividades Turísticas e Recursos Naturais | 75 |
| <i>Odaléia Telles Marcondes Machado Queiroz</i> | |
| Capítulo 4 | |
| Elementos de Marketing e Profissionalismo para o Desenvolvimento Sustentável do Turismo | 111 |
| <i>Francisca de Paula Santos da Silva</i> | |
| Capítulo 5 | |
| Metodologias para Estudo do Meio Físico Voltadas para o Turismo Ambiental | 147 |
| <i>Francisco Sérgio Bernardes Ladeira e Marcelino dos Santos</i> | |
| Sobre os Autores | 197 |

ANEXOS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

RESOLUÇÃO Nº 62/2018/CS/IFS

Referenda a Resolução 50/2018/CS/IFS, que aprovou ad referendum a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso técnico de nível médio em Guia de Turismo, na forma subsequente, ofertado pelo campus Aracaju do IFS.

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE faz saber que, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008, o Art. 9º do Estatuto do IFS e a Portaria nº 648 de 10 de julho de 2018, publicada no DOU de 11 de julho de 2018, considerando o Processo IFS nº 23290.002774/2017-17 e a decisão proferida na 9ª reunião extraordinária do Conselho Superior, ocorrida em 30/11/2018,

RESOLVE:

I – REFERENDAR a Resolução 50/2018/CS/IFS, que aprovou *ad referendum* a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso técnico de nível médio em Guia de Turismo, na forma subsequente, ofertado pelo campus Aracaju do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe.

II - Esta Resolução entra em vigor nesta data, produzindo seus efeitos desde a data da Resolução referendada.

Aracaju, 10 de dezembro de 2018.

Ruth Sales Gama de Andrade
Presidente do Conselho Superior/IFS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM GUIA DE TURISMO

APROVADO PELO CONSELHO SUPERIOR
RESOLUÇÃO Nº 50/2018/CS/IFS
REFERENDADA PELA RESOLUÇÃO Nº 62/2018/CS/IFS

Aracaju

2018



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

CNPJ: 10.728.444/0003-63

Razão Social: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Nome fantasia: IFS

Esfera administrativa: FEDERAL

Endereço: AV. ENG. GENTIL TAVARES DA MOTA, Nº 1166. BAIRRO GETÚLIO VARGAS. ARACAJU – SE, CEP: 49055-260

Telefone: (79) 3711.3100 Fax: (79) 3711.3155

E-mail: proen@ifs.edu.br/gabinete.reitoria@ifs.edu.br

Site: www.ifs.edu.br

CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM GUIA DE TURISMO

1. Eixo tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer
2. Carga horária: 870 horas relógio (h.r.)
3. Regime: Modular Semestral
4. Turno da oferta: Noturno
5. Duração: 01 ano e 06 meses
6. Forma de oferta: Subsequente
7. Local de oferta: Campus Aracaju



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

SUMÁRIO

| | | |
|------------|---|-----------|
| 1. | JUSTIFICATIVA..... | 5 |
| 2. | OBJETIVOS..... | 9 |
| 2.1 | Objetivo Geral | 9 |
| 2.2 | Objetivos Específicos | 10 |
| 3. | PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO | 10 |
| 4. | REQUISITOS DE ACESSO..... | 11 |
| 5. | ORGANIZAÇÃO CURRICULAR..... | 11 |
| 5.1 | Fundamentação Legal..... | 16 |
| 5.2 | Estrutura Curricular | 16 |
| 6. | CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS | 18 |
| 7. | CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO | 18 |
| 8. | DIPLOMA/CERTIFICADO | 19 |
| 9. | INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS..... | 19 |
| 10. | PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO | 24 |
| 11. | ANEXOS | 26 |
| 11.1 | Anexo I – Ementas..... | 26 |
| 11.2 | ANEXO II – Quadro de Equivalência..... | 49 |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

1. JUSTIFICATIVA

O Projeto do Curso Técnico em Guia de Turismo do IFS partiu da compreensão de que a educação deve se legitimar no exercício de uma prática social transformadora. Reconhece-se que a função dos Institutos Federais é a de promover uma educação que combine os saberes científicos, tecnológicos e humanistas, visando à formação integral do cidadão trabalhador, crítico, reflexivo, competente tecnicamente e comprometido com as transformações sociais, políticas e culturais, com condições para atuar no mundo do trabalho de maneira ética e responsável.

Dessa forma, o IFS estará cumprindo com a sua função social de qualificar o cidadão dentro de um viés pedagógico que “postule a vinculação entre a formação técnica e uma sólida base científica, numa perspectiva social que garanta a sua inserção e o seu desenvolvimento no mercado de trabalho, assim como o seu papel no exercício da cidadania” (MANFREDI, 2003)¹. Estas ideias embasam a organização dos cursos do eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer do IFS e, mais especificamente, do Curso Técnico em Guia de Turismo, pois eles se ancoram também nas demandas do mercado profissional de trabalho do *trade* turístico.

Assim, a oferta do Curso Técnico de Guia de Turismo pelo IFS se justifica também pela crescente necessidade de profissionais qualificados que atendam a este mercado. Desse modo, vale ressaltar que o profissional de Guia de Turismo, formado pelo IFS, atuará não somente no âmbito local, mas também em nível regional, nacional e na América do Sul.

De acordo com pesquisas da Organização Mundial do Turismo, o número de chegadas de turistas internacionais em 2015 cresceu 4,6%, se comparado com o ano de 2014, apresentando crescimento anual desde 2009, ano posterior à crise econômica mundial. As receitas derivadas do turismo internacional cresceram 4,4% no mesmo período. Nas economias emergentes a previsão de crescimento de chegada de turistas internacionais entre

¹MANFREDI, Silvia Maria. Educação profissional no Brasil. São Paulo: Cortez, 2003.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

2010 e 2030 é de 4,4%, enquanto que, nas economias avançadas, é de 2,2% (UNWTO, 2016)².

Dados do Conselho Mundial de Viagens e Turismo *apud* MTUR (2015)³ revelam que o turismo representou 9,6% do PIB nacional em 2014, considerando 59,6 bilhões de investimentos no setor. No que se refere apenas à participação direta do setor, o turismo representa 3,5% do PIB, colocando o Brasil em nono lugar entre as maiores economias de turismo do mundo. Quanto à geração de emprego, ocupa 8,8% dos postos de trabalho diretos e indiretos.

Segundo estudos do Ministério do Turismo (MTur), em parceria com a Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (Fipe), a região que mais se beneficia do turismo no Brasil é o Nordeste. Os resultados apontam que as atividades relacionadas ao turismo representam 9,8% do Produto Interno Bruto (PIB) da região, o que significa um faturamento de R\$ 42,7 milhões por ano. Olinda/PE, São Luís/MA, Salvador/BA, São Cristóvão/SE estão entre os grandes centros turísticos culturais da região, considerados Patrimônio Cultural da Humanidade pela UNESCO. Ceará, Pernambuco e Bahia são, respectivamente, os estados nordestinos que mais receberam recursos do MTur para obras de infraestrutura turística: R\$ 710 milhões, R\$ 395 milhões e R\$ 346 milhões. Na pesquisa de sondagem dos consumidores – Intenção de viajar, o Nordeste é a região preferida de 46% dos consumidores que manifestaram intenção de viajar (MTur, 2014)⁴.

Este contexto nacional se reflete nas diversas unidades territoriais, a exemplo de Sergipe. Nesse estado, o turismo tem obtido dimensões significativas por meio de constantes investimentos na infraestrutura básica e de apoio ao turista, principalmente, em Aracaju, capital do estado.

²UNWTO Tourism Highlights. 2016. Disponível em: <http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/images/pdf/estatisticas_indicadores/UNTWO_Tourism_Highlights_2016_Edition.pdf>. Acesso em 05 out. 2017.

³MTUR. Ministério do Turismo. Turismo movimenta R\$ 492 bilhões no Brasil. 2015. Disponível em: <<http://www.turismo.gov.br/ultimas-noticias/957-turismo->>. Acesso em 05 out. 2017.

⁴MTUR. 2014 - Nordeste Brasileiro Atrai Turistas Do Mundo Todo. Disponível em: <http://www.brasil.gov.br/turismo/2013/11/nordeste-brasileiro-atrai-turistas-do-mundo-todo>. Acesso em: 08/10/2017.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Conforme Pesquisa da Demanda Turística realizada pela Empresa Sergipana de Turismo – EMSETUR, a demanda turística do estado de Sergipe cresceu uma taxa média de 7,47% ao ano, durante o período de 2005-2011, com destaque para 2011, quando o estado recebeu cerca de 818.145 turistas, gerando aproximadamente R\$ 576 milhões de receitas diretas, os quais corresponderam a 5,7 % do PIB estadual. Segundo o Governo de Sergipe, uma pesquisa do Ministério do Turismo cita Aracaju como destino entre as cidades da região Nordeste mais procuradas por turistas que saem dos principais pólos emissores do país (GOVERNO DE SERGIPE, 2014)⁵.

Sergipe vem apresentando novas taxas de crescimento no setor de Turismo. Conforme os dados da Infraero (2015), o estado passou a receber de 442.792 mil passageiros em junho de 2010 para 513.867 mil passageiros em junho de 2015, um aumento de 16.08%.⁶ De acordo com o Secretário de Turismo de Sergipe, as principais ações para alcançar o resultado foram as obras de infraestrutura, as capacitações profissionais, os investimentos em recuperação do patrimônio histórico e o contrato com o Programa de Desenvolvimento do Turismo, o Prodetur Nacional, do MTur (MTur, 2014)⁷. Do ponto de vista da geração de empregos, em 2011, o Turismo foi responsável pela criação de cerca de 52.360 novos postos de trabalho em Sergipe, e estima-se que até o ano de 2021 sejam criados mais de 15.000 novos postos (WTTC, 2016)⁸.

Estudos sobre a competitividade do turismo nacional apontam que Aracaju atingiu nível 4 (máximo de 5) e registrou estabilidade, em relação ao último ano da pesquisa. O índice de competitividade aracajuano foi 64,0, enquanto que, no Brasil, é de 60,0 e o índice médio das capitais é de 68,6. Assim, em uma análise comparativa, o resultado de Aracaju é superior à média nacional e inferior à média das capitais. Considera-se a competitividade a “capacidade crescente de gerar negócios nas atividades econômicas relacionadas com o setor de turismo, de forma sustentável, proporcionando ao turista uma experiência positiva”

⁵ <http://www.agencia.se.gov.br/noticias/governo/ministerio-do-turismo-destaca-sergipe-como-destino-de-verao>.

⁶ Disponível em <http://www.aracajuconvention.com.br/aracajuconventionbureau/international>. Acesso em: setembro de 2017.

⁷ <http://www.turismo.gov.br/ultimas-noticias/710-turismo-e-o-segundo-gerador-de-empregos-em-sergipe.html>

⁸ Disponível em: <http://pireseassociados.com.br/previsoes-da-wttc-turismo-2016>. Acesso em: setembro de 2017.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

(MINISTÉRIO DO TURISMO; SEBRAE NACIONAL E FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS, 2015).⁹

Na cadeia produtiva do turismo o setor terciário, ou seja, a prestação de serviços, ganha destaque, pois responde por cerca de 80% dos postos de trabalho. Nesse contexto, vale ressaltar que, dos serviços disponibilizados ao turista, o guiamento tem fundamental importância para a promoção do destino e o desenvolvimento da atividade, pois o Guia de Turismo é o profissional que exercerá as “atividades de acompanhamento, orientação e transmissão de informações a pessoas ou grupos, em visitas, excursões urbanas, municipais, estaduais, interestaduais, internacionais ou especializadas” (MTUR, 2014)¹⁰.

Sabe-se que o profissional de Guia de Turismo atua, sobretudo, em parceria com agências e operadoras de viagens. É neste contexto e cenário do turismo brasileiro que as agências e operadora aparecem e se destacam como relevantes protagonistas, principalmente, na organização, intermediação e promoção de serviços turísticos.

Em um mercado promissor, crescente e responsável, a atividade econômica não pode ser conduzida de forma amadora, aventureira e ilegal. Assim, o turismo, para ser bem sucedido e continuar contribuindo com o desenvolvimento socioeconômico e sustentável do país, deve investir na profissionalização dos seus agentes de “turistificação”, entre eles os planejadores e promotores territoriais, dentre esses, o Guia de Turismo. Um profissional técnico que atua diretamente com as agências e operadoras de viagens (CRUZ, 2003).¹¹

Para que uma agência de viagem possa melhorar e definir seu posicionamento de mercado é necessário que busque um diferencial, procurando acompanhar a evolução, agregando valor às suas atividades, renovando e atualizando sempre os seus serviços. E, assim sendo, tal estratégia deverá ser desempenhada por profissional qualificado, como o técnico em Guia de Turismo.

Seguindo a orientação do Catálogo Nacional de Cursos Técnicos, o corpo docente da COHL (Coordenadoria de Hospitalidade e Lazer) definiu que, no itinerário formativo

⁹MINISTÉRIO DO TURISMO; SEBRAE NACIONAL; FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS. Índice de Competitividade do Turismo Nacional. 2015. Disponível em: http://www.turismo.gov.br/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/Indice_competitividade/2015/Barreiras_RA_2015.pdf. Acesso em out. 2017.

¹⁰ MTUR. Ministério do Turismo. Portaria no. 27, de 30 de janeiro de 2014. Disponível em: <<http://www.turismo.gov.br/legislacao/?p=117>>. Acesso em out. 2017.

¹¹ CRUZ, Rita de Cássia Ariza da. **Introdução à Geografia do Turismo**. 2. ed. São Paulo: Roca, 2003. p. 14.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

profissional do Técnico em Guia de Turismo, terá a certificação intermediária de Condutor Cultural Local. Contudo, a formação conclusiva será de Guia de Turismo – Categoria Guia de Excursão Nacional.

A justificativa desta certificação intermediária teve como base o potencial do segmento de turismo histórico-cultural local.

O estado possui uma grande herança histórica e cultural e é conhecido por sua variada manifestação de cultura popular, ou seja, pelo seu folclore de tradição secular, com seus cantos, contos, ofícios, saberes, lugares, formas de expressão e celebração que remetem ao passado em constante diálogo com o presente.

Neste sentido, o artesanato, cuja técnica é transmitida de geração a geração, é uma forma de ofício espalhado por toda parte do território sergipano. O artesanato de todo o estado pode ser encontrado no Centro de Turismo, no Mercado Central, no Centro de Arte e Cultura da Orla de Atalaia e na feirinha da Praça Tobias Barreto¹², localizados na capital Aracaju. Sendo assim, configura-se num destino que reflete as características histórico-culturais do estado de Sergipe.

Partindo desses pressupostos e levando-se em consideração o cenário positivo que ora se apresenta para o desenvolvimento sócio-econômico do turismo, tanto no estado de Sergipe quanto em todo o território brasileiro, é que se justifica a oferta do Curso Técnico em Guia de Turismo, tendo como perspectiva poder contribuir para a formação, qualificação e valorização deste profissional no mercado de trabalho.

2. OBJETIVOS

2.1 Objetivo Geral

Formar Técnicos em Guia de Turismo, com competências e habilidades para atuarem em Sergipe, Brasil e América do Sul, com visão pró-ativa, ética, crítica, autônoma e politicamente comprometida com o desenvolvimento cultural, socioambiental e econômico do turismo.

¹² <http://lai.se.gov.br/2015/10/02/cidades-historicas-de-sergipe/>



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

2.2 Objetivos Específicos

- Promover a aprendizagem de conteúdos científicos sobre hospitalidade, história, geografia, meio ambiente, lazer e cultura voltados para a área de guiamento turístico;
- Oportunizar a estruturação e apresentação de roteiros e itinerários turísticos de acordo com interesses, expectativas ou necessidades específicas;
- Instrumentalizar técnicas e tecnologias necessárias para a prática profissional de acompanhamento, orientação e transmissão de informações a turistas;
- Desenvolver competências e habilidades por meio de atividades práticas, voltadas ao exercício profissional do Guia de Turismo;
- Qualificar mão-de-obra para o mercado de trabalho na perspectiva de atender às demandas reprimidas e contribuir para o desenvolvimento do turismo regional e nacional.

3. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O egresso do curso Técnico Subsequente em Guia de Turismo, formado pelo Instituto Federal de Sergipe, receberá a habilitação de Guia de Turismo – categoria excursão nacional, que também possibilita o guia de turismo atuar em viagens para países da América do Sul, conforme Portaria nº 27/2014 do Ministério do Turismo, com capacidade para:

- Conduzir e assistir pessoas ou grupos em traslados, passeios, visitas e viagens;
- Informar aos visitantes sobre aspectos socioculturais, econômicos, turísticos, históricos, ambientais e geográficos;
- Traduzir o patrimônio material e imaterial de uma região para visitantes;
- Estruturar e apresentar roteiros e itinerários turísticos de acordo com interesses, expectativas ou necessidades específicas da demanda.

Contudo, também, será facultada ao estudante a certificação de Condutor Cultural Local, após a conclusão de todas as atividades e disciplinas do primeiro e segundo período do curso.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

4. REQUISITOS DE ACESSO

O acesso ao Curso Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo na forma subsequente dar-se-á através de Processo Seletivo, regulado por Edital próprio, o qual deverá avaliar os saberes e os conhecimentos adquiridos pelos candidatos, no Ensino Médio ou equivalente. Para tanto, o candidato deverá ter concluído o Ensino Médio ou equivalente.

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O curso está organizado em disciplinas, que possibilitam ao estudante passar por um processo de ensino e aprendizagem, onde as habilidades e competências são desenvolvidas gradativamente ao longo da formação técnica.

Estes componentes são categorizados em cinco grupos, conforme disponibilizados no Quadro 01.

O Grupo Estrutural é composto pelas disciplinas que darão suporte ao conhecimento fundamental que permitirão avançar no específico da profissão de condutor local e de guia de turismo. Além disso, abordarão conteúdos e práticas que possibilitarão desenvolver competências e habilidades necessárias à profissão.

As disciplinas do Grupo Comunicação estão voltadas para a melhoria da comunicação oral, da produção de textos, uma vez que o condutor local e o guia de turismo constantemente deverão produzi-los para embasar seu discurso de guiamento. Além disso, este grupo também possibilita a inserção de noções da língua inglesa e espanhola aplicadas à formação profissional. Privilegiou-se carga horária maior para a língua espanhola, tendo em vista que a habilitação em Guia de Excursão Nacional, também, prevê que o guia de turismo atue em excursões para os países da América do Sul.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Quadro 01- Grupos de Disciplinas e Respectivas Cargas Horárias

| Grupo | Disciplinas | Carga horária (h.r.) |
|----------------------------------|--|-----------------------------|
| Grupo Estrutural | 1. Fundamentos de Turismo e Hospitalidade | 30 |
| | 2. Relações interpessoais | 15 |
| | 3. Legislação aplicada ao Turismo | 30 |
| | 4. Técnica de Orientação de Campo | 30 |
| | 5. Primeiros Socorros e Noções de Segurança do Trabalho | 15 |
| | 6. Educação Ambiental | 30 |
| | 7. Destinos Turísticos do Brasil e América do Sul | 30 |
| Grupo Comunicação | 8. Linguagem e Comunicação | 30 |
| | 9. Inglês Aplicado ao Turismo | 30 |
| | 10. Espanhol Aplicado ao Turismo I | 30 |
| | 11. Espanhol Aplicado ao Turismo II | 30 |
| Grupo de conhecimentos básicos | 12. Aspectos Ecológicos | 30 |
| | 13. História de Sergipe | 30 |
| | 14. Geografia de Sergipe | 30 |
| | 15. História do Brasil | 30 |
| | 16. Geografia do Brasil | 30 |
| | 17. Patrimônio Cultural | 30 |
| Grupo Técnico-profissionalizante | 18. Teoria e Técnica profissional I | 30 |
| | 19. Teoria e Técnica profissional II | 60 |
| | 20. Teoria e Técnica profissional III | 60 |
| Grupo Integrador | 21. Projeto Integrador I | 60 |
| | 22. Projeto Integrador II | 90 |
| | 23. Projeto Integrador III | 90 |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

O Grupo de Conhecimentos Básicos concentra as disciplinas que trarão conteúdos que darão base para o futuro egresso preparar o seu discurso para o repasse de informações aos visitantes, uma de suas competências previstas na legislação (Portaria no. 27/2014/MTUR)¹³.

As disciplinas categorizadas no Grupo Técnico-profissionalizante se referem às que trarão conteúdos e técnicas específicas da profissão de condutor local e de guia de turismo. São elas que permitirão ao estudante conhecer o dia a dia da profissão e utilizar as técnicas adotadas pelos condutores locais e guias de turismo em suas distintas atividades.

O Grupo Integrador é responsável por proporcionar o caráter interdisciplinar do curso, integrando as disciplinas de cada período em sua realização. Tem como principal objetivo possibilitar ao estudante colocar em prática os conhecimentos adquiridos ao longo de sua formação, sendo norteado pelas competências legais da profissão do guia de turismo.

A carga horária prática dos projetos integradores será executada, em sua maioria, por meio de visitas técnicas, devido à necessidade de o estudante praticar as técnicas utilizadas pelo guia de turismo, que desenvolve grande parte de suas atividades em “visitas, excursões urbanas, municipais, estaduais, interestaduais, internacionais ou especializadas”, conforme MTUR (2014)¹⁴, o que atende, também, a certificação em condutor cultural local.

Os projetos integradores serão elaborados pelos professores responsáveis em conjunto com os demais, envolvendo o maior número de disciplinas possível do período letivo. Para tanto, deve observar o Regulamento de Visitas Técnicas do IFS, bem como fazer constar em seus respectivos planos de ensino. No mínimo, as disciplinas dos Grupos Técnico-profissionalizante e de Conhecimentos Básicos deverão estar inseridas, sendo que a carga horária prática destas deverão ser executadas conjuntamente a seu respectivo Projeto Integrador.

As atividades de acompanhamento, orientação e transmissão de informações, previstas na Portaria 27/2014/MTUR¹⁵, são trabalhadas nas disciplinas do Grupo Técnico-profissionalizante. Contudo, as disciplinas do Grupo de Conhecimentos Básicos também trabalham esta última atividade. Isso justifica o caráter interdisciplinar do Projeto Integrador e

¹³ MTUR. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/legislacao/?p=117> acesso em: 10/08/2017.

¹⁴ Ibidem p.10

¹⁵ op. cit.,loc.cit



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

a necessidade de ser planejado em conjunto pelos professores destas disciplinas, que destinarão carga horária teórica destas para embasar tal projeto. Neste sentido, os alunos deverão participar das atividades de todos os Projetos Integradores, visando colocar em prática os conteúdos teóricos apreendidos em sala de aula. Complementarmente, estas atividades suprem a ausência de estágio, enquanto componente curricular do curso.

No primeiro período, o Projeto Integrador I deverá contemplar a oferta turística de Aracaju, município onde é sediado o curso, possibilitando ao estudante conhecer seus principais atrativos, serviços e estrutura turística. Por se tratar de um período, onde será ofertada a maior quantidade proporcional de disciplinas do Grupo Estrutural, devido ao caráter destas, o Projeto Integrador I será realizado de modo a possibilitar que o estudante desenvolva um olhar crítico e técnico de sua atuação, no destino Aracaju, enquanto condutor local e/ou guia de turismo.

As visitas técnicas deverão contemplar, ao menos:

I – Atrativos turísticos de Aracaju: visita técnica ao Complexo dos Mercados Municipais, ao Museu da Gente Sergipana, ao Palácio Museu Olímpio Campus, à Colina do Santo Antônio, ao Projeto Tamar – Oceanário de Aracaju, à Orla de Atalaia, à Orla Pôr-do-Sol, ao Parque da Cidade, ao Parque da Sementeira, ao Parque dos Cajueiros. Sugere-se que parte destes atrativos seja visitada em roteiro no formato *City Tour*, com o acompanhamento de um guia de turismo local.

II – Serviços Turísticos: visita técnica a um aeroporto, a uma agência de turismo e a um equipamento de meio de hospedagem.

O Projeto Integrador II, realizado no segundo período, contemplará os principais roteiros turísticos comercializados no estado de Sergipe, bem como um roteiro com enfoque cultural local, devido à possibilidade de habilitação em Condutor Local Cultural, depois da conclusão deste período. Com este projeto, contemplar-se-á a formação de guia de turismo, que deverá colocar em prática todas as atividades desenvolvidas para a operacionalização de uma viagem, bem como a de condutor local, no que se refere ao repasse de informações.

Para que isso seja possível, recomenda-se que os estudantes sejam organizados em grupos, a fim de que haja revezamento das atividades desenvolvidas por cada grupo em cada



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

visita técnica, e que pelo menos duas visitas técnicas sejam realizadas com pernoite. Assim, sugerem-se os seguintes grupos:

I – Assessoramento: este grupo é responsável por todas as atividades que englobam a execução de uma viagem, a exemplo de: conferência das condições do veículo, verificação dos documentos dos passageiros, controle de bagagem, contato com motorista, *check-in* e *check-out* no meio de hospedagem, contato com prestador de serviço, recebimento de valores e realização de pagamentos, realização de relatório posterior à viagem, entre outros.

II – Serviço de bordo e entretenimento: responsável pela realização do serviço de bordo, controle dos resíduos gerados pelos passageiros, realização de atividades de entretenimento a bordo e em solo (quando couber).

III – Guiamento: responsável pelo repasse de informações aos visitantes ao longo do roteiro.

Deverão ser trabalhados, no mínimo, os seguintes roteiros no Projeto Integrador II:

I – Litoral Norte de Sergipe, contemplando a visita à foz do rio São Francisco.

II – Litoral Sul de Sergipe e Mangue Seco (Bahia), contemplando as praias da Caueira, Abaís e do Saco.

III – Região de Xingó, contemplando a visita aos Cânions do São Francisco e ao Museu de Arqueologia de Xingó.

IV – *City tour* em Aracaju.

O Projeto Integrador III contemplará um destino turístico nacional, possibilitando ao estudante colocar em prática as atividades profissionais do guia de turismo – categoria excursão nacional. O roteiro será definido, preferencialmente, em conjunto com os estudantes, tendo duração mínima de seis dias.

Por se tratar de apenas uma visita técnica de caráter nacional, o estudante que não participar será reprovado nas disciplinas envolvidas no Projeto Integrador III, conforme respectivas metodologias de ensino e avaliação, constantes nos planos de ensino.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

5.1 Fundamentação Legal

Este Projeto Pedagógico de Curso foi elaborado em observância ao disposto na Constituição Federal de 1988, Art. 205, 206 e 208; na Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996; Decreto n. 5154, de 23 de julho de 2004; Lei n. 11.741, de 16 de julho de 2008; na Lei 11.892/08, de 29 de dezembro de 2008; no Parecer n. 39, de 8 de dezembro de 2004; na Resolução CNE/CEB nº 3/2008, atualizada pela Resolução CNE/CEB nº 1, de 05 de setembro de 2014; na Resolução CNE/CEB n. 6, de 20 de setembro de 2012; Parecer n. 11, de 04 de setembro de 2012; na Resolução CNE/CEB n. 4, de 13 de julho de 2010; e nos Princípios contidos no Projeto Político Pedagógico Institucional e no Regulamento da Organização Didática.

5.2 Estrutura Curricular

Quadro 2: Matriz Curricular do Curso Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo

| 1º PERÍODO | | | | | | | |
|----------------------|--|-------------------------|---------------|--------------|---------|---------|----------------|
| Código da Disciplina | Disciplina | Total de aulas semanais | CARGA HORÁRIA | | | | Pré-Requisitos |
| | | | Hora-aula | Hora-relógio | Teórica | Prática | |
| ----- | Fundamentos de Turismo e Hospitalidade | 02 | 36 | 30 | 24 | 06 | ----- |
| ----- | Linguagem e Comunicação | 02 | 36 | 30 | 20 | 10 | ----- |
| ----- | Relações Interpessoais | 01 | 18 | 15 | 15 | - | ----- |
| ----- | Aspectos Ecológicos | 02 | 36 | 30 | 20 | 10 | ----- |
| ----- | Legislação Aplicada ao Turismo | 02 | 36 | 30 | 30 | - | ----- |
| ----- | Inglês Aplicado ao Turismo | 02 | 36 | 30 | 20 | 10 | ----- |
| ----- | Técnica de Orientação de Campo | 02 | 36 | 30 | 20 | 10 | ----- |
| ----- | Teoria e Técnica Profissional I | 02 | 36 | 30 | 15 | 15 | ----- |
| ----- | Projeto Integrador I | 04 | 72 | 60 | 25 | 35 | ----- |
| Carga Horária Total | | 19 | 342 | 285 | 189 | 96 | ----- |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| 2º PERÍODO | | | | | | | |
|----------------------------|--|-------------------------|---------------|--------------|---------|---------|---|
| Código da Disciplina | Disciplina | Total de aulas semanais | CARGA HORÁRIA | | | | Pré-Requisitos |
| | | | Hora-aula | Hora-relógio | Teórica | Prática | |
| ----- | História de Sergipe | 02 | 36 | 30 | 20 | 10 | ----- |
| ----- | Geografia de Sergipe | 02 | 36 | 30 | 20 | 10 | ----- |
| ----- | Espanhol Aplicado ao Turismo I | 02 | 36 | 30 | 20 | 10 | ----- |
| ----- | Patrimônio Cultural | 02 | 36 | 30 | 20 | 10 | ----- |
| ----- | Primeiros Socorros e Noções de Segurança do Trabalho | 01 | 18 | 15 | 10 | 05 | ----- |
| ----- | Projeto Integrador II | 06 | 108 | 90 | 30 | 60 | Teoria e Técnica Profissional I/ Projeto Integrador I/ Fundamentos do Turismo e Hospitalidade |
| ----- | Teoria e Técnica Profissional II | 04 | 72 | 60 | 30 | 30 | Teoria e Técnica Profissional I/ Projeto Integrador I |
| Carga Horária Total | | 19 | 342 | 285 | 150 | 135 | ----- |

| 3º PERÍODO | | | | | | | |
|----------------------|---------------------------------|-------------------------|---------------|--------------|---------|---------|---|
| Código da Disciplina | Disciplina | Total de aulas semanais | CARGA HORÁRIA | | | | Pré-Requisitos |
| | | | Hora-aula | Hora-relógio | Teórica | Prática | |
| ----- | Projeto integrador III | 06 | 108 | 90 | 30 | 60 | Projeto Integrador II/ Teoria e Técnica Profissional II |
| ----- | Espanhol Aplicado ao Turismo II | 02 | 36 | 30 | 20 | 10 | Espanhol Aplicado ao Turismo I |
| ----- | História do Brasil | 02 | 36 | 30 | 20 | 10 | ----- |
| ----- | Geografia do Brasil | 02 | 36 | 30 | 20 | 10 | ----- |
| ----- | Educação Ambiental | 02 | 36 | 30 | 20 | 10 | ----- |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | | | | | |
|----------------------------|--|-----------|-----|-----|-----|-----|--|
| ----- | Destinos Turísticos do Brasil e América do Sul | 02 | 36 | 30 | 20 | 10 | ----- |
| ----- | Teoria e Técnica Profissional III | 04 | 72 | 60 | 30 | 30 | Projeto Integrador II/ Teoria e Técnica Profissional II |
| Carga Horária Total | | 20 | 360 | 300 | 160 | 140 | ----- |

Quadro 3 – Resumo da Distribuição da Carga Horária

| RESUMO | |
|-----------------------|----------|
| Carga Horária Teórica | 499 h.r. |
| Carga Horária prática | 371 h.r. |
| Carga Horária Total | 870 h.r. |

6. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS

Será concedido ao aluno o direito de aproveitamento de estudos concluídos com êxito, em nível de ensino equivalente, através de equivalência curricular ou exame de proficiência.

A equivalência curricular e o exame de proficiência serão realizados de acordo com o Regulamento da Organização Didática do IFS e/ou Resolução do Conselho Superior, cabendo o reconhecimento da identidade de valor formativo dos conteúdos e/ou conhecimentos requeridos.

7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação do desempenho escolar será feita nos termos da organização didática do IFS, de forma processual, verificando o desenvolvimento dos saberes teóricos e práticos construídos ao longo do processo de aprendizagem, assegurada adaptação curricular, quando necessária, para estudantes com necessidades específicas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Dentre os instrumentos e técnicas de avaliação que poderão ser utilizados, destacam-se o diálogo, a observação, a participação, as fichas de acompanhamento, os trabalhos individuais e em grupo, testes, provas, atividades práticas e a auto-avaliação. Nessa perspectiva, a avaliação deverá contemplar os seguintes critérios:

- Prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos;
- Inclusão de tarefas contextualizadas;
- Manutenção de diálogo permanente entre professor e aluno;
- Utilização funcional do conhecimento;

O estudante será considerado aprovado se atender ao disposto no Regulamento da Organização Didática - ROD, vigente.

8. DIPLOMA/CERTIFICADO

Depois de integralizadas todas as atividades e disciplinas correspondentes ao primeiro e segundo semestres do curso, o aluno fará jus ao Certificado de Condutor Cultural Local.

Depois de integralizar as disciplinas e demais atividades previstas neste Projeto Pedagógico de Curso, o aluno fará jus ao Diploma de Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo – Categoria Guia de Excursão Nacional.

9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

O Curso Técnico em Guia de Turismo do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe – IFS (Campus Aracaju) dispõe de infraestrutura física e equipamentos, que são compartilhados com o Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo e com o Curso Técnico Subsequente em Hospedagem (Quadros 04 a 08).

Quadro 04 – Instalações

| ITEM | INSTALAÇÕES | QUANTIDADE |
|------|---|------------|
| 01 | Sala da Coordenadoria do Curso | 01 |
| 02 | Sala do Setor de Orientação Pedagógica | 01 |
| 03 | Sala de Professores dos Cursos de Turismo | 01 |
| 04 | Laboratório de informática compartilhado com outros | 01 |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | |
|----|---|----|
| | cursos, com software instalado para simulação de operações de reservas em hotéis e companhias aéreas | |
| 05 | Laboratório de Hospedagem, compartilhado com o Curso de Gestão de Turismo, com mobiliário específico para simulação de práticas na hotelaria | 01 |
| 06 | Laboratório de Alimentos e Bebidas (A&B), compartilhado com o Curso de Gestão de Turismo, com mobiliário específico para simulação de práticas na área de A&B | 01 |

Quadro 05 - Equipamentos da Sala da Coordenadoria do Curso

| ITEM | EQUIPAMENTOS | QUANTIDADE |
|------|----------------------------------|------------|
| 01 | Aparelho telefônico | 02 |
| 02 | <i>Notebook touch</i> | 02 |
| 03 | Computador PC | 01 |
| 04 | CPU | 01 |
| 05 | Desbravador <i>software</i> LTDA | 01 |
| 06 | Gravador DVD | 01 |
| 07 | Monitor de vídeo | 01 |
| 08 | Projeter multimídia | 01 |
| 09 | Suporte volante para CPU | 01 |

Quadro 06 - Laboratório de Hospedagem

| ITEM | EQUIPAMENTOS | QUANTIDADE |
|------|--|------------|
| 01 | Abajur | 02 |
| 02 | Balcão de atendimento | 02 |
| 03 | Balde | 02 |
| 04 | Bancada de madeira | 01 |
| 05 | Bandeja inox | 02 |
| 06 | Cabide adulto | 10 |
| 07 | Cafeteira | 01 |
| 08 | Câmera fotográfica digital | 01 |
| 09 | Carrinho de camareira | 01 |
| 10 | Carro limpeza | 02 |
| 11 | Cesta de vime | 04 |
| 12 | Colcha de cama casal | 02 |
| 13 | Colcha de solteiro | 02 |
| 14 | Computador/ mesa do Laboratório compartilhado de Informática | 16 |
| 15 | Computador de mesa na Coordenadoria do Curso | 07 |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | |
|----|--|----|
| 16 | Computador portátil | 03 |
| 17 | Conjunto cama box solteiro | 01 |
| 18 | Conjunto bacia com caixa acoplada | 01 |
| 19 | Copo longo | 08 |
| 20 | Cortina para Box | 01 |
| 21 | Criado mudo | 02 |
| 22 | Ducha higiênica | 01 |
| 23 | Edredom de casal | 02 |
| 24 | Edredom de solteiro | 02 |
| 25 | Escova para limpeza do vaso sanitário | 03 |
| 26 | Espanador | 02 |
| 27 | Espelho | 01 |
| 28 | Esponja de limpeza | 03 |
| 29 | Ferro de Passar | 02 |
| 30 | Flanelas | 04 |
| 31 | Frigobar | 01 |
| 32 | Gabinete para banheiro com lavatório e espelho | 01 |
| 33 | Lençol de solteiro sem elástico | 04 |
| 34 | Lixeira | 02 |
| 35 | Maxi ducha | 01 |
| 36 | Pano de chão | 04 |
| 37 | Par de luvas | 04 |
| 38 | Par de luvas | 04 |
| 39 | Pares de pantufa | 03 |
| 40 | Pares de sapato | 04 |
| 41 | Porta papel higiênico | 01 |
| 42 | Projektor multimídia | 03 |
| 43 | Protetor de colchão de solteiro | 04 |
| 44 | Rodo para limpeza de banheiro | 01 |
| 45 | Roupão | 02 |
| 46 | Roupeiro | 01 |
| 47 | Saboneteira giratória | 01 |
| 48 | Saboneteira metalizada | 01 |
| 49 | Secador portátil | 01 |
| 50 | Tábua de passar roupa | 02 |
| 51 | Tapete quadrado para quarto | 02 |
| 52 | Toalha banho | 04 |
| 53 | Toalha de rosto | 04 |
| 54 | Toalheiro de alavanca transparente | 01 |
| 55 | Torneira | 01 |
| 56 | Travesseiro | 04 |
| 57 | TV LCD | 01 |
| 58 | Uniforme de camareira | 04 |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | |
|----|--------------------------|----|
| 59 | Vassoura de cerdas duras | 02 |
| 60 | Vassoura de pelo | 02 |
| 61 | Ventilador de teto | 01 |

Quadro 07 - Laboratório de Alimentos e Bebidas

| ITEM | EQUIPAMENTOS | QUANTIDADE |
|------|---|------------|
| 01 | Armário de cozinha modulado com bancada | 01 |
| 02 | Balança digital | 01 |
| 03 | Bandeja de serviço | 03 |
| 04 | Bebedouro elétrico | 01 |
| 05 | <i>Bowls</i> para salada | 06 |
| 06 | Cafeteira elétrica | 01 |
| 07 | Cestas de vime para pães | 02 |
| 08 | <i>Chinois</i> inox | 01 |
| 09 | Churrasqueira elétrica | 01 |
| 10 | Colher de café | 06 |
| 11 | Colher de mesa | 06 |
| 12 | Colher de sopa | 06 |
| 13 | Computador <i>desktop</i> completo | 01 |
| 14 | Faca de mesa | 06 |
| 15 | Faca de peixe | 06 |
| 16 | Faca de sobremesa | 12 |
| 17 | Fogão convencional de 04 bocas | 01 |
| 18 | Fogão elétrico | 01 |
| 19 | Forno elétrico | 01 |
| 20 | Forno microondas | 01 |
| 21 | <i>Freezer</i> horizontal | 01 |
| 22 | Garfo de mesa | 06 |
| 23 | Garfo de peixe | 06 |
| 24 | Garfo de sobremesa | 12 |
| 25 | <i>Guéridon</i> | 01 |
| 26 | Jogo americano | 10 |
| 27 | Jogo de panela inox | 02 |
| 28 | Liquidificador | 02 |
| 29 | Mesa redonda de 05 lugares | 01 |
| 30 | Multiprocessador | 01 |
| 31 | Panela de pressão | 01 |
| 32 | Panela elétrica | 02 |
| 33 | Prato de mesa | 12 |
| 34 | Prato de sobremesa | 12 |
| 35 | Processador de alimentos - mix | 01 |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | |
|----|-----------------------------------|----|
| 36 | Refratário para salada em vidro | 03 |
| 37 | Refrigerador vertical com freezer | 02 |
| 38 | Sanduicheira | 01 |
| 39 | Taça de vinho | 12 |
| 40 | Uniforme de cozinheiro | 04 |
| 41 | Xícara de café com pires | 12 |

Quadro 08 - Laboratório de Ecoturismo

| ITEM | EQUIPAMENTOS | QUANTIDADE |
|------|------------------------------------|------------|
| 02 | Armário | 03 |
| 03 | Bancada para impressora | 01 |
| 05 | Barraca acampamento 4 pessoas | 12 |
| 06 | Bastões de caminhada 40 unidades | 01 |
| 07 | Bicicleta | 02 |
| 08 | Bornal IFS | 01 |
| 09 | Bússola | 40 |
| 10 | Cadeira fixa azul | 01 |
| 11 | Cadeira giratória azul | 08 |
| 12 | Cadeira giratória c/ braços | 01 |
| 13 | Cadeirinhas <i>speedy</i> | 10 |
| 14 | Caixa de som <i>multilaser</i> | 01 |
| 15 | Canivete | 10 |
| 16 | Cantil de plástico | 40 |
| 17 | Capa de chuva | 40 |
| 18 | Capacetes | 40 |
| 19 | <i>Chest ascender</i> | 10 cx |
| 20 | Cinto de segurança e talabartes | 10 |
| 21 | Cinto | 10 |
| 22 | Cobertor solteiro | 27 |
| 23 | Colchão | 22 |
| 24 | Corda | 02 |
| 25 | Cronômetro | 40 |
| 26 | Estabilizador | 01 |
| 27 | Fogareiro a álcool | 01 |
| 28 | Gaveteiro | 01 |
| 29 | Jogo de panela para <i>camping</i> | 01 |
| 30 | Kit multiferramentas | 01 |
| 31 | Lanterna 4d | 40 |
| 32 | Lanterna de cabeça | 40 |
| 33 | Luvas | 40 |
| 34 | Mesa diretora central | 01 |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | |
|----|--------------------------------|----|
| 35 | Mesa para escritório 2 gavetas | 01 |
| 36 | Mesa para escritório 3 gavetas | 01 |
| 37 | Mochila de camping | 02 |
| 38 | Pá pequena | 01 |
| 39 | Panela | 01 |
| 40 | Parafinas | 02 |
| 41 | Quadro branco | 01 |
| 42 | Saco de dormir | 40 |
| 43 | Telescópio | 01 |
| 44 | Webcam | 01 |

10. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

Quadro 09 - Pessoal docente

| NOME | FORMAÇÃO INICIAL | TITULAÇÃO | CURRÍCULO LATTES | REGIME DE TRABALHO |
|------------------------------------|--|--|---|--------------------|
| Amâncio Cardoso dos Santos Neto | Licenciado em História | Mestre em História Social | http://lattes.cnpq.br/5538789045333993 | DE |
| Ártemis Barreto de Carvalho | Bacharel em Turismo | Mestre em Educação | http://lattes.cnpq.br/2983782999023229 | DE |
| Cláudio Roberto Braghini | Licenciado e Bacharel em Ciências Biológicas | Doutor em Geografia | http://lattes.cnpq.br/6345985821227558 | DE |
| Cristiane Santos Picanço | Tecnóloga em Administração Hoteleira | Mestre em Educação | http://lattes.cnpq.br/5001351475192146 | DE |
| Fabiana Faxina | Bacharel em Turismo | Doutora em Desenvolvimento e Meio Ambiente | http://lattes.cnpq.br/1078373459119684 | DE |
| Jaime José da Silveira Barros Neto | Bacharel em Turismo | Doutor em Engenharia Agrícola | http://lattes.cnpq.br/2721668400307909 | DE |
| Jorgenaldo Calazans dos Santos | Tecnólogo em Gestão de Turismo | Mestre em Geografia. | http://lattes.cnpq.br/2037519056289508 | DE |
| José Carlos Santos Cunha | Licenciado e Bacharel em Geografia | Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente | http://lattes.cnpq.br/1499527805084754 | 40h |
| José Nilton de Melo | Bacharel em Ciências Econômicas | Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente. | http://lattes.cnpq.br/9895352719367213 | DE |
| Lício Valério Lima Vieira | Licenciado em Geografia | Doutor em Geografia | http://lattes.cnpq.br/2083645926095500 | DE |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | | |
|------------------------------|---------------------------------------|--|---|----|
| Luiz Carlos Gonçalves | Bacharel em Hotelaria | Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente | http://lattes.cnpq.br/8452390960477239 | DE |
| Mary Nadjá Lima Santos | Bacharel em Administração de Empresas | Doutora em Geografia | http://lattes.cnpq.br/9373896180204392 | DE |
| Mirela Carine Santos Araújo | Bacharel em Turismo e Hotelaria | Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente | http://lattes.cnpq.br/0613676334444261 | DE |
| Nara Vieira de Souza | Bacharel em Serviço Social | Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente | http://lattes.cnpq.br/5783520796570316 | DE |
| Thirzá Augusta Azevedo Silva | Bacharel em Turismo | Mestre em Sustentabilidade de Ecossistemas | http://lattes.cnpq.br/1666599322666751 | DE |

Quadro 10 - Pessoal Técnico-Administrativo

| NOME | FORMAÇÃO | REGIME DE TRABALHO | CARGO |
|-----------------------------------|-------------------------|---------------------------|---------------|
| Claudivania Conceição Lima Dantas | Licenciada em Pedagogia | 40h | Pedagoga Área |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

11. ANEXOS

11.1 Anexo I – Ementas

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|----------------|---|----------------|---------|
| Disciplina | Fundamentos de Turismo e Hospitalidade | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 1º |

Ementa:

Origem e evolução do turismo. Aspectos conceituais. Tipologia do turismo. Motivações turísticas. Segmentação do turismo. Produto turístico. Mercado turístico: oferta, demanda e canais de distribuição.

Bibliografia básica:

BARRETO, M. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. Campinas: Papirus, ed. 17, 2008.

COOPER, C. **Turismo: princípios e práticas**. Tradução Alexandre Salvalerra. Porto Alegre: Bookman, 2007.

Bibliografia complementar:

GOELDNER, C. R., RITCHIE, J.R. B., McINTOSH, R. W. **Turismo: princípios, práticas e filosofias**. Trad. Roberto Cataldo Costa. Porto Alegre: Bookman, 8.ed., 2002

LEMOES, L. **Turismo: que negócio é esse? Uma análise da economia do turismo**. Campinas: Papirus, 3. ed., 2001

LOHMANN, G., PANOSSO NETTO, A. **Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas**. São Paulo: Aleph, 2008



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|-----------------------|--|-----------------------|---------|
| Disciplina | Linguagem e Comunicação | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 1º |

Ementa:

Estratégias de leitura e de produção textual; Intertextualidade, elaboração de resumos e resenhas; Comunicação: seus diversos meios e formas. Qualidades e vícios de linguagem. Linguagem e Persuasão. Técnicas de Oratória – medo de falar em público; qualidades do orador; o público. Produção de seminários – Recursos audiovisuais: como produzir um bom visual; recursos visuais mais importantes, suas vantagens e desvantagens.

Bibliografia Básica:

KOCH, I V.; ELIAS, V. **Escrever e Argumentar**. São Paulo: Editora Contexto, 2016.

POLITO, R. **Como falar corretamente e sem inibições**. São Paulo: Saraiva, 2014.

Bibliografia Complementar:

CERVO, Amado L.; BERVIAN, Pedro A.; SILVA, Roberto da. **Metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2013. 162 p

INFANTE, U. **Do texto ao texto**: curso prático de leitura e redação. 6. ed. São Paulo: Scipione.

SANT'ANNA, A. R. de. **A sedução da palavra**. Brasília: Letraviva, 2000.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|-----------------------|--|-----------------------|---------|
| Disciplina | Relações Interpessoais | Carga horária | 15 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 1º. |

Ementa:

Relações humanas: diferenças individuais, relacionamento, formação e organização de grupos e equipes. Interação social: obstáculos à comunicação e aspectos culturais. A comunicação nas relações profissionais: formalidade e informalidade. Mediação e solução de conflitos: cidadania e ética. Relação profissional: liderança, motivação, conduta e etiqueta.

Bibliografia Básica:

CRIVELARO, R.; TAKAMORI, J. Y. **Dinâmica das Relações Interpessoais**. Editora: Alínea; Edição: 2, 2011. 120 p.

MELO NETO, F. P. de. **Criatividade em eventos**. 2ª ed. - São Paulo: Contexto, 2001.

Bibliografia Complementar:

PINHO, J. B. **Comunicação em marketing**: Princípios da comunicação mercadológica. Campinas, São Paulo: Papirus, 2001.

SISSORS, J. Z., BUMBA, L. **Planejamento de mídia** : [aferições, estratégias e avaliações] ; tradução [de] Ideale, por Karin Wright. São Paulo : Nobel, 2003

ZELTNER, H. **Gerenciamento de mídia**: ajudando o anunciante a ampliar seus conhecimentos em mídia; tradução [de] Rogério Rodrigues da Carvalho. São Paulo : Nobel, 2001.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|----------------|---|----------------|---------|
| Disciplina | Aspectos Ecológicos | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 1º. |

Ementa:

Ecologia e Meio Ambiente: conceitos fundamentais. Macro Ecossistemas brasileiros e sergipanos. Potencialidades, fragilidades e impactos relacionados aos biomas. Política Pública de Meio Ambiente no Brasil. Áreas protegidas e sustentabilidade: as unidades de conservação. Práticas turísticas e sustentabilidade.

Bibliografia básica:

NEIMAN, Z. **Era verde?** Ecossistemas ameaçados. 24 ed. São Paulo: Atual, 2013.

PAULINO, W. R. **Biologia: genética, evolução e ecologia**. V. 3. São Paulo: Ática, 2005. Livro de biologia e ecologia disponível na biblioteca.

Bibliografia Complementar:

BARRETO, M.; TAMANINI, E. **Redescobrimos a ecologia no turismo**. Bauru/SP: EDUCS, 2002.

CANDIDO, L. A. **Turismo em áreas protegidas**. Bauru/SP: EDUCS, 2003.

COSTA, P. C. **Unidades de conservação: matéria-prima do ecoturismo**. 1. ed. São Paulo: Aleph, 2002.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|----------------|---|----------------|---------|
| Disciplina | Legislação Aplicada ao Turismo | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 1º. |

Ementa:

Estudos introdutórios ao estudo do Direito, seus fundamentos teóricos e conceituais. O turismo e a Constituição Brasileira. O Regime Jurídico e a legislação aplicada aos serviços turísticos no Brasil: contrato de prestação de serviços, agenciamento de viagens, relações de transporte aéreo, marítimo etc. Proteção ao turista e a responsabilidade civil. O Código de Defesa do Consumidor e o Direito Ambiental. As normas turísticas internacionais e a noção de normas alfandegárias. Os roteiros turísticos e a legislação de proteção ao patrimônio público cultural, natural/ambiental.

Bibliografia básica:

MILARÉ, É. **Direito do ambiente**: a gestão ambiental em foco. 5. ed., reform., atual.e ampl. São Paulo: Editora Revista dos Tribunais, 2007

TAMBELLINI, C. F.; TAMBELLINI, J. F.; BOVE, P. L. F. **Manual Jurídico Para Agências De Turismo**. Editora Baraúna; Edição: 1, 2015.

Bibliografia complementar:

BADARÓ, R. A. de L. **Turismo e direito**: convergências. São Paulo: Senac, 2004.

BOITEUX, Bayard do Couto. **Legislação do turismo**. São Paulo, Campus, 2002.

FARIAS, T. **Licenciamento ambiental**: aspectos teóricos e práticos. 1. ed. Belo Horizonte: Forum, 2007.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|-----------------------|--|-----------------------|---------|
| Disciplina | Inglês Aplicado ao Turismo | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 1º |

Ementa:

A importância da língua inglesa para os serviços turísticos. Apresentando-se e conhecendo turistas em inglês. A troca de informações pessoais na língua inglesa. Desenvolvimento da competência comunicativa, a partir do conhecimento das estruturas gramaticais básicas da língua inglesa. Terminologias técnicas do turismo.

Bibliografia básica:

FENTON, L.; McLARTY, P. **Welcome to Brazil**. Level 1. Oxford University Press, 2011.

PERUSSO, A.; FRAXINO, A. **Inglês para Profissionais de Turismo**. São Paulo: Disal, 2011.

Bibliografia Complementar:

CRUZ, D. T. **Inglês para Turismo e Hotelaria**. São Paulo: Disal, 2005.

DA COSTA, F.; SCHUMACHER, C. **Inglês para Turismo e Hotelaria. A comunicação essencial para o dia-a-dia**. São Paulo: Campus, 2007.

MARTINEZ, Ron. **Como Dizer Tudo em Inglês**. Rio de Janeiro: LTC, 2015.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|----------------|---|----------------|---------|
| Disciplina | Técnica de Orientação de Campo | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 1º |

Ementa:

Orientação e localização geográficas. Mapa: importância, tipos e elementos básicos (leitura e interpretação). Signos e símbolos turísticos. Convenções internacionais. Novas tecnologias de orientação e localização. Cartografia aplicada ao Turismo: interpretação de mapas e cartas temáticas. Sinalização turística. Sinalização urbana e rodoviária.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA, R. A. de. **Geografia e Cartografia para o Turismo**. São Paulo: MTUR/AVT/USP, 2007.

OMT. **Sinais e símbolos turísticos**: Guia ilustrado e descritivo. Tradução: Gabriela S. Fagliari. SP: Roca, 2003.

Bibliografia Complementar:

DUQUE, R. C.; MENDES, C. L. **O planejamento turístico e a cartografia**. Campinas: Alínea, 2006.

FITZ, P. R. **Cartografia básica**. São Paulo: Oficina de textos, 2010.

RODRIGUES, A. B. **Turismo e Espaço: rumo a um conhecimento transdisciplinar**. 2.ed.- São Paulo: Hucitec, 1999.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|----------------|---|----------------|---------|
| Disciplina | Teoria e Técnica Profissional I | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 1º |

Ementa:

Origem e evolução histórica do Guia de Turismo. Importância do guia de turismo. Categorias de guia de turismo e suas competências. Credenciamento junto aos órgãos competentes para o exercício da profissão. Perfil Profissional. Apresentação pessoal e etiqueta profissional. Qualidade no atendimento. Vocabulário técnico: alfabeto fonético internacional, siglas operacionais, terminologias turísticas, entre outros. Modais de transporte e suas características operacionais.

Bibliografia básica:

CHIMENTI, S.; TAVARES, A. de. M. **Guia de turismo: o profissional e a profissão**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.

HINTZE, H. **Guia de turismo: formação e perfil profissional**. São Paulo: Roca, 2007.

Bibliografia complementar:

CARVALHO, Á. B. de C. **Teorias, Técnicas e Tecnologias para formação e atuação profissional do guia de turismo**. Aracaju: IFS, 2016.

PALHARES, G. L. **Transportes Turísticos**. São Paulo: Aleph, 2002

RONÄ, R. di. **Transportes no turismo**. Barueri: Manole, 2002.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|----------------|---|----------------|---------|
| Disciplina | Projeto Integrador I | Carga horária | 60 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 1º |

Ementa:

Identificação e contextualização técnica dos principais atrativos e roteiros turísticos do município de Aracaju. Cenários e tendências do turismo local.

Bibliografia básica:

CHIMENTI, S.; TAVARES, A. de M. **Guia de turismo: o profissional e a profissão**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.

HINTZE, H. **Guia de turismo: formação e perfil profissional**. São Paulo: Roca, 2007

Bibliografia complementar:

CARVALHO, Á. B. de C. **Teorias, Técnicas e Tecnologias para formação e atuação profissional do guia de turismo**. Aracaju: IFS, 2016.

COOPER, C. **Turismo: princípios e práticas**. Tradução Alexandre Salvalerra. Porto Alegre: Bookman, 2007.

RONÄ, R. di. **Transportes no turismo**. Barueri: Manole, 2002.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|-----------------------|--|-----------------------|---------|
| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
| Disciplina | História de Sergipe | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 2º |

Ementa:

Pré-História de Sergipe. Colonização e economia canavieira. A importância do Gado na formação geo-histórica e cultural de Sergipe. Sergipe Provincial e seus monumentos. Movimentos sociais e políticos no século XX. Sergipe turístico no século XXI

Bibliografia básica:

ALVES, F. J. **Fontes para a História de Sergipe Colonial**. São Cristóvão-SE: Editora da UFS, 2012.

CARVALHO, F. L. de. **A Pré-História Sergipana**. Aracaju: UFS, 2003.

Bibliografia Complementar:

CORREA, W. de M., *et ali*. **Sergipe, Nosso Estado: História, Geografia e Cultura**. Aracaju: Sergipecultura, 2011.

DANTAS, O. **Vida patriarcal em Sergipe**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1980.

FRANÇA, V. L. A.; CRUZ, M. T. S. (Coord.). **Atlas Escolar de Sergipe: Espaço Geo-Histórico e Cultural**. João Pessoa/PB: Grafset, 2007.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|-----------------------|--|-----------------------|---------|
| Disciplina | Geografia de Sergipe | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 2º |

Ementa:

Formação territorial de Sergipe. Quadro físico do Estado de Sergipe: estrutura geológica e geomorfológica, tipos climáticos ocorrentes, vegetação, hidrografia. Aspectos econômicos locais: setores econômicos produtivos. População: Formação, composição étnica, distribuição espacial, estrutura etária. Potencial turístico das microrregiões de Sergipe. Regionalização turística de Sergipe.

Bibliografia Básica:

CRUZ, M. T. S.; FRANÇA, V. L. A. **Atlas Escolar Sergipe: espaço geo-histórico e cultural**. João Pessoa, PB: Editora Grafset, 2007.

SERGIPE – Universidade Federal- Departamento de Geografia. **Atlas Escolar de Sergipe: Nossa Terra Nossa Gente**. Aracaju, 1982.

Bibliografia Complementar:

CRUZ, Maria Tereza Souza; FRANÇA, Vera Lúcia Alves. **Organização do Espaço Sergipano. Trajetória Histórica de Sergipe**. São Paulo: Ática, 2002.

VILAR, J. W. C.; *et al.* **O ambiente urbano: visões geográficas de Aracaju**. São Cristóvão: UFS, 2006.

VILAR, J. W. Carvalho; ARAÚJO, H. M de. **Territórios, meio ambiente e turismo no litoral sergipano**. São Cristóvão: UFS, 2010.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|-----------------------|--|-----------------------|---------|
| Disciplina | Espanhol Aplicado ao Turismo I | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 2º |

Ementa:

O ensino de espanhol contextualizado com as práticas laborais da área de guiamento. Conteúdo funcional: apresentação pessoal e profissional do guia de turismo (nome, sobrenomes, idade, profissão, e-mail e endereços); apresentação do condutor de um ônibus de turismo e da estrutura física de um ônibus de turismo. Conteúdo gramatical: verbos ser, ter, estar, viver no presente do indicativo; pronomes pessoais; os possessivos; o alfabeto; numerais cardinais e demonstrativos. Conteúdo lexical: gentílicos e estrutura de um ônibus de turismo.

Bibliografia Básica:

ANTOLÍN, L. et al . **Bienvenidos Cuaderno de Ejercicios nivel 1**. Madrid. En Clave ELE., 2004.

ANTOLÍN, L. et al . **Bienvenidos Guía del professor nivel 1**. Madrid. En Clave ELE., 2004.

Bibliografia Complementar:

BELTRÁN, B. A. **El español por profesiones: servicios turísticos**. Madrid. Sociedad General Española de Librería. 8ª edición, 2007.

BUENOS DÍAS. **Guia de conversação Langenscheidt: frases e expressões práticas para viagens** / [tradução Claudia C. D. de Jacobi]. – São Paulo. Martins Fontes, 3ª tiragem, 2010.

GODED, M. et al. **Bienvenidos. Español para Profesionales de Turismo y Hostelería. Nivel 2**. Clave ELE, 2005.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|-----------------------|--|-----------------------|---------|
| Disciplina | Patrimônio Cultural | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 2º |

Ementa:

Turismo e Patrimônio Cultural. Legislação e patrimônio cultural sergipano. Instrumentos de proteção ao patrimônio cultural sergipano. Segmentos turísticos. Turismo e Educação Patrimonial. Patrimônio Cultural e grupos sociais.

Bibliografia básica:

ALENCAR, A. F. **Danças e folguedos**. Aracaju: s.n., 2003.

CARVALHO, F. L. de. **A Pré-História Sergipana**. Aracaju: UFS, 2003.

Bibliografia Complementar:

HORTA, M. de L. P.; et al. **Guia básico de Educação Patrimonial**. Brasília: IPHAN/Museu Imperial, 1999.

LIMA, J. da S. **O Folclore em Sergipe**. Rio de Janeiro: Cátedra; Brasília: INL, 1977.

MELINS, M. **Aracaju Romântica que vi e vivi: anos 40 e 50**. 4. ed. Aracaju: Unit, 2007.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|----------------|---|----------------|---------|
| Disciplina | Primeiros Socorros e Noções de Segurança do Trabalho. | Carga horária | 15 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 2º |

Ementa:

Noções gerais de primeiros socorros; material de primeiros socorros; avaliação inicial da vítima e conduta; Parada cardíaco-respiratória e ressuscitação; Corpos estranhos nos olhos, ouvido, nariz ouvido e garganta; Desmaios e convulsões; Hemorragia e prevenção ao estado de choque; Fraturas e lesões das articulações; Afogamento; Queimaduras; Acidentes causados por eletricidade; Envenenamentos e intoxicações; Envenenamento por animais peçonhentos; Resgate e transporte de pessoas acidentadas. Atos e condições inseguras, estudo do ambiente do trabalho, noção de proteção e combates a incêndios, serviço de segurança, esboço de mapas de riscos ambientais, equipamentos de proteção individual e coletiva, sinalização de segurança, produtos perigosos.

Bibliografia Básica:

ARAÚJO, G. M. de. **Normas regulamentadoras:** legislação de segurança e saúde no trabalho. 6. ed. Rio de Janeiro: GVC, 2007. 1196 p

SENAC. **Primeiros socorros:** como agir em situação de emergência. 3.ed. Rio de Janeiro, 2011. 141p.

Bibliografia Complementar:

CAMPOS, A. A. M. **CIPA - comissão interna de prevenção de acidentes:** uma nova abordagem. 17. ed. São Paulo: Senac, 2011. 351 p 32.

LARIZZATTI, M. F. **Lazer e recreação para o turismo.** Rio de Janeiro: Sprint, 2005. 223 p.

OLIVEIRA, C. A. D. de. **Passo a passo dos procedimentos técnicos em segurança e saúde no trabalho:** micro, pequenas, médias e grandes empresas. 1. ed. São Paulo: LTR, 2002. 219 p.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|----------------|--|----------------|---------|
| Disciplina | Projeto Integrador II | Carga horária | 90 h.r. |
| Pré-requisitos | Projeto Integrador I, Teoria e Técnica Profissional I e Fundamentos de Turismo e Hospitalidade | Período letivo | 2º |

Ementa:

Identificação e contextualização técnica dos principais roteiros e destinos turísticos comercializados no estado de Sergipe. A pesquisa para elaboração do discurso do guia de turismo. Elaboração do discurso do guiamento dos roteiros das visitas técnicas do período, integrando os conhecimentos das demais disciplinas. Execução do roteiro das visitas técnicas do período. Adoção das técnicas profissionais aplicadas à viagem.

Bibliografia básica:

CHIMENTI, S.; TAVARES, A.de. M. **Guia de turismo: o profissional e a profissão**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.

HINTZE, H. **Guia de turismo: formação e perfil profissional**. São Paulo: Roca, 2007.

Bibliografia complementar:

CARVALHO, Á.B. de C. **Teorias, Técnicas e Tecnologias para formação e atuação profissional do guia de turismo**. Aracaju: IFS, 2016.

LOHMANN, G., PANOSSO NETTO, A. **Teoria do turismo: conceitos, modelos e sistemas**. São Paulo: Aleph, 2008.

RONÄ, R. di. **Transportes no turismo**. Barueri: Manole, 2002.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|-----------------------|--|-----------------------|---------|
| Disciplina | Teoria e Técnica Profissional II | Carga horária | 60 h.r. |
| Pré-requisitos | Teoria e Técnica Profissional I e Projeto Integrador I | Período letivo | 2º |

Ementa:

Documentos e requisitos de passageiros para viagem aérea, marítima e rodoviária, em função do destino turístico. Técnicas profissionais: recepção, traslado, acompanhamento, prestação de informações e assistência a turistas. Procedimentos de uma viagem: acomodação das bagagens, embarque e desembarque de passageiros, apresentação e avisos, serviço de bordo, recreação, *check-in* e *check-out* etc. Técnicas de lazer e entretenimento aplicadas a diferentes espaços (veículos, áreas abertas, entre outros) e diferentes públicos. Uso de equipamentos de bordo. Trabalho pós-viagem (elaboração de relatório de viagem, avaliação das estruturas utilizadas e do destino turístico visitado, avaliação dos resultados da viagem etc).

Bibliografia básica:

CHIMENTI, S.; TAVARES, A. de. M. **Guia de turismo: o profissional e a profissão**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.

TAVARES, A. de M.. **City Tour**. São Paulo: Aleph: 2002.

Bibliografia complementar:

CARVALHO, Á. B. de C. **Teorias, Técnicas e Tecnologias para formação e atuação profissional do guia de turismo**. Aracaju: IFS, 2016.

COELHO, P. J.. **Condução de grupos no turismo**. São Paulo: Chronos, 2002.

HINTZE, H. **Guia de turismo: formação e perfil profissional**. São Paulo: Roca, 2007.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|----------------|--|----------------|---------|
| Disciplina | Projeto Integrador III | Carga horária | 90 h.r. |
| Pré-requisitos | Projeto Integrador II e Teoria e Técnica Profissional II | Período letivo | 3º |

Ementa:

Identificação e contextualização técnica do destino turístico para visita técnica nacional. Elaboração do discurso do guiamento do roteiro da visita técnica nacional, integrando os conhecimentos das demais disciplinas do período. Execução do roteiro da visita técnica nacional, integrado às demais disciplinas. Adoção das técnicas profissionais anteriores, decorrentes e posteriores à viagem.

Bibliografia básica:

CHIMENTI, S.; TAVARES, A. de. M. **Guia de turismo: o profissional e a profissão**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.

TAVARES, A. de M.. **City Tour**. São Paulo: Aleph: 2002.

Bibliografia complementar:

CARVALHO, Á. B. de C. **Teorias, Técnicas e Tecnologias para formação e atuação profissional do guia de turismo**. Aracaju: IFS, 2016.

COELHO, P. J.. **Condução de grupos no turismo**. São Paulo: Chronos, 2002.

HINTZE, H. **Guia de turismo: formação e perfil profissional**. São Paulo: Roca, 2007.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|----------------|---|----------------|---------|
| Disciplina | Espanhol Aplicado ao Turismo II | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Espanhol Aplicado ao Turismo I | Período letivo | 3º |

Ementa:

O ensino de espanhol contextualizado com as práticas laborais da área de guiamento. Conteúdo funcional: apresentação de uma programação turística e apresentação de um ponto turístico. Conteúdo lexical: lugares de uma cidade; pontos cardinais; nomes indígenas da região; alimentos locais; administração pública; estações do ano; área de petróleo, falsos cognatos e heterogênicos.

Bibliografia Básica:

ANTOLÍN, L. et al . **Bienvenidos Cuaderno de Ejercicios nivel 1**. Madrid. En Clave ELE., 2004.

ANTOLÍN, L. et al . **Bienvenidos Guía del professor nivel 1**. Madrid. En Clave ELE., 2004.

Bibliografia Complementar:

BELTRÁN, B. A. **El español por profesiones: servicios turísticos**. Madrid. Sociedad General Española de Librería. 8ª edición, 2007.

BUENOS DÍAS. **Guia de conversação Langenscheidt: frases e expressões práticas para viagens** / [tradução Claudia C. D. de Jacobi]. – São Paulo. Martins Fontes, 3ª tiragem, 2010.

GODED, M. et al. **Bienvenidos. Español para Profesionales de Turismo y Hostelería. Nivel 2**. Clave ELE, 2005.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|----------------|---|----------------|---------|
| Disciplina | História do Brasil | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 3º |

Ementa

Pré-História brasileira e os parques arqueológicos. O processo de colonização e a importância dos indígenas e dos jesuítas. O regime escravista e a sociedade patriarcal brasileira. Os ciclos do gado, da cana e do ouro. Os viajantes no século XIX. A cafeicultura e industrialização nos oitocentos. Movimentos e revoltas sociais na República Velha. Os regimes populistas e a construção de Brasília. A ditadura militar, a abertura política e o crescimento do turismo nacional.

Bibliografia Básica:

BUENO, E. **Brasil: uma História**, a incrível saga de um país. São Paulo: Ática, 2002.

VAINFAS, R. (Org.). **Dicionário do Brasil Imperial**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2002.

Bibliografia Complementar:

ALBUQUERQUE JR, D. M. de. **A invenção do Nordeste e outras artes**. 4. ed. São Paulo: Cortês, 2009.

FREYRE, G. **Sobrados e Mucambos**. 9. ed. Rio de Janeiro: Record, 1996.

SAMPAIO, T. **O rio São Francisco e a Chapada Diamantina**. São Paulo: Cia. das Letras, 2002.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|----------------|---|----------------|---------|
| Disciplina | Geografia do Brasil | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 3º |

Ementa:

Formação e Ocupação Territorial do Brasil. Geografia Regional do Brasil: divisão regional do Brasil e da América do Sul. Geografia Física do Brasil: Geologia, Relevo, Vegetação, Clima, Hidrografia, Domínios morfoclimáticos. População brasileira: formação, composição étnica, distribuição espacial, estrutura etária. Aspectos econômicos do Brasil: setores econômicos produtivos. Aspectos geopolíticos do MERCOSUL. Potenciais turísticos das regiões brasileiras.

Bibliografia Básica:

SANTOS, M.; SILVEIRA, M. L. **O Brasil: território e sociedade no início do século XXI**. Rio de Janeiro: Record, 2008.

TAMDJIAN, J. O.; MENDES, I. L.. **Geografia geral e do Brasil: Estudos para compreensão do espaço**: Ensino Médio. São Paulo: FTD, 2004.

Bibliografia Complementar:

COELHO, M. de A. **Geografia do Brasil**. São Paulo: Moderna, 2010.

GUERRA, A. J. T., CUNHA, S.B da (orgs). **Geomorfologia do Brasil**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998.

ROSS, J.L. S. (org) **Geografia do Brasil**. São Paulo: EDUSP, 2011.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|-----------------------|--|-----------------------|---------|
| Disciplina | Educação Ambiental | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 3º |

Ementa:

Meio ambiente: evolução histórica. Educação Ambiental: histórico, conceitos, objetivos e princípios. Percepção e interpretação ambiental. Impactos ambientais do Turismo. Promoção da Educação Ambiental.

Bibliografia Básica:

DIAS, G. F.. **Educação Ambiental: Princípios e Práticas**. 3ª edição. São Paulo: Gaia, 2003.
MATHEUS, C. E.; MORAES, A. J. de; CAFFAGNI, C.W. do A.. **Educação ambiental para o turismo sustentável: vivências integradas e outras estratégias metodológicas**. São Carlos, SP: Editora Rima, 2005.

Bibliografia Complementar:

BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto. Coordenação de Educação Ambiental. **A implantação da Educação Ambiental no Brasil**. Brasília, 1998. 166 p.
LOUREIRO, C. F., LAYRARGUES, P. P. & CASTRO, Ronaldo Souza de. (orgs.) **Educação Ambiental: repensando o espaço da cidadania**. São Paulo, Cortez, 2011.
PEDRINI, AG. (org.) **Educação Ambiental; Reflexões e Práticas Contemporâneas**. Petrópolis, Vozes, 4 ed., 2001.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|----------------|--|----------------|---------|
| Disciplina | Destinos Turísticos do Brasil e América do Sul | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | Nenhum | Período letivo | 3º |

Ementa:

Principais destinos turísticos do Brasil e América do Sul. O estado de Sergipe no contexto do turismo nacional. Tendências em viagens regionais, nacionais e para a América do Sul.

Bibliografia básica:

CHIMENTI, SILVIA; TAVARES, ADRIANA DE. M. **Guia de turismo:** o profissional e a profissão. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.

COOPER, Chris. **Turismo:** princípios e práticas. Tradução Alexandre Salvaterra. Porto Alegre: Bookman, 2007.

Bibliografia complementar

ASNIS, Z. **Guia Criativo para o Viajante Independente na América do Sul.** Ed. O Viajante, 2010.

MINISTÉRIO DO TURISMO. Dados e fatos. Disponível em: <http://www.dadosefatos.turismo.gov.br/dadosefatos/home.html>

SILVA, GLAUBÉCIA T. DA; NOVO, CRISTIANE B. M. C. **Roteiro turístico.** Manaus: Centro de Educação Tecnológica do Amazonas, 2010. Disponível em: http://redeotec.mec.gov.br/images/stories/pdf/eixo_hosp_lazer/061112_rot_tur.pdf.

Acesso em 11 out. 2017.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| Curso | Técnico de Nível Médio em Guia de Turismo | | |
|----------------|--|----------------|---------|
| Disciplina | Teoria e Técnica Profissional III | Carga horária | 60 h.r. |
| Pré-requisitos | Teoria e Técnica Profissional II e Projeto Integrador II | Período letivo | 3º |

Ementa:

Tipos de roteiros turísticos. Variáveis para elaboração do roteiro: tempo, recursos e demanda, itinerários, relação tempo, distância e acesso. Elaboração de orçamento: planilha de custos (hospedagem, alimentação, transporte, taxas, contratação de serviços, etc.); provisão e definição de preço e política de comissionamento. Acessibilidade e mobilidade em roteiros turísticos. Planejamento de *city tours* e outros roteiros locais. Tópicos especiais: noções de higiene alimentar; técnicas de fotografia e filmagem; tipos de serviços em alimentos e bebidas; tipos de meios de hospedagem; etc.

Bibliografia básica:

COELHO, P. J.. **Condução de grupos no turismo**. São Paulo: Chronos, 2002.

TAVARES, A. de M. **City Tour**. São Paulo: Aleph: 2002.

Bibliografia complementar:

CARVALHO, Á. B. DE C. **Teorias, Técnicas e Tecnologias para formação e atuação profissional do guia de turismo**. Aracaju: IFS, 2016.

CHIMENTI, SILVIA; TAVARES, ADRIANA DE. M. **Guia de turismo: o profissional e a profissão**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.

SILVA, GLAUBÉCIA T. DA; NOVO, CRISTIANE B. M. C. **Roteiro turístico**. Manaus: Centro de Educação Tecnológica do Amazonas, 2010. Disponível em: <http://redeetec.mec.gov.br/images/stories/pdf/eixo_hosp_lazer/061112_rot_tur.pdf>.

Acesso em 11 out. 2017.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

11.2 – ANEXO II – Quadro de Equivalência

Quadro 11: QUADRO DE EQUIVALÊNCIA DAS DISCIPLINAS

| MATRIZ CURRICULAR n. 201301 | | MATRIZ CURRICULAR NOVA | |
|-----------------------------|--|------------------------|--|
| Código | Disciplina | Código | Disciplina |
| CHL. 42 | Fundamentos de Turismo e Hospitalidade | ----- | Fundamentos de Turismo e Hospitalidade |
| CHL.43 | História de Sergipe | ----- | História de Sergipe |
| CHL.44 | Patrimônio Cultural de Sergipe | ----- | Patrimônio Cultural |
| CHL.45 | Geografia de Sergipe | ----- | Geografia de Sergipe |
| CHL.46 | Aspectos Ecológicos de Sergipe | ----- | Aspectos Ecológicos |
| CHL.47 | Relações Interpessoais | ----- | Relações Interpessoais |
| CHL.48 | Inglês Aplicado ao Turismo I | ----- | Inglês Aplicado ao Turismo |
| CHL.49 | Técnicas Informacionais | ----- | Teoria e Técnica Profissional I |
| CHL.50 | Projeto Integrador I | ----- | Projeto Integrador I |
| CHL.51 | História do Brasil | ----- | História do Brasil |
| CHL.52 | Patrimônio Cultural do Brasil | ----- | Patrimônio Cultural |
| CHL.53 | Geografia do Brasil | ----- | Geografia do Brasil |
| CHL.54 | Aspectos Ecológicos do Brasil | ----- | Aspectos Ecológicos |
| CHL.55 | Técnicas de Orientação em Campo | ----- | Técnica de Orientação de Campo |
| CHL.56 | Operações em Transportes Turísticos | ----- | Teoria e Técnica Profissional I |
| CHL.57 | Espanhol Aplicado ao Turismo I | ----- | Espanhol Aplicado ao Turismo I |
| CHL.58 | Teorias e Técnicas de Guiamento Regional | ----- | Teoria e Técnica Profissional II |
| CHL.59 | Projeto Integrador II | ----- | Projeto Integrador II |
| CHL.60 | Técnicas de Compras e Vendas | ----- | Teoria e Técnica Profissional I |
| CHL.61 | Segurança e Primeiros Socorros | ----- | Primeiros Socorros e Noções de Segurança do Trabalho |
| CHL.62 | Inglês Aplicado ao Turismo II | ----- | Inglês Aplicado ao Turismo |
| CHL.63 | Espanhol Aplicado ao Turismo II | ----- | Espanhol Aplicado ao Turismo II |
| CHL.64 | Educação Ambiental | ----- | Educação Ambiental |
| CHL.65 | Teorias e Técnicas de Guiamento Nacional | ----- | Teoria e Técnica Profissional III |
| CHL.66 | Práticas Laborais | ----- | Teoria e Técnica Profissional III |
| CHL.67 | Projeto Integrador III | ----- | Projeto Integrador III |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|-------|------------------|-------|--|
| ----- | SEM EQUIVALÊNCIA | ----- | Destinos turísticos do Brasil e América do Sul |
| ----- | SEM EQUIVALÊNCIA | ----- | Linguagem e Comunicação |
| ----- | SEM EQUIVALÊNCIA | ----- | Legislação Aplicada ao Turismo |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

RESOLUÇÃO Nº 52/2018/CS/IFS

Aprova Ad Referendum a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso técnico de nível médio em Hospedagem, na forma subsequente, ofertado pelo campus Aracaju do IFS.

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE faz saber que, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008, o Art. 9º do Estatuto do IFS e a Portaria nº 648 de 10 de julho de 2018, publicada no DOU de 11 de julho de 2018, considerando o despacho do Pró-reitor de Ensino constante na folha 68 do Processo IFS nº 23290.002419/2017-30,

RESOLVE:

I – APROVAR, *Ad Referendum*, a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso técnico de nível médio em Hospedagem, na forma subsequente, ofertado pelo campus Aracaju do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe.

II - Esta Resolução entra em vigor nesta data.

Aracaju, 15 de outubro de 2018.

Ailton Ribeiro de Oliveira
Presidente do Conselho Superior/IFS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM

APROVADO PELO CONSELHO SUPERIOR

RESOLUÇÃO Nº 52/2018/CS/IFS

Aracaju

2018



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

CNPJ: 10.728.444/0001-00

Razão Social: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE – CAMPUS ARACAJU

Nome fantasia: IFS

Esfera administrativa: FEDERAL

Endereço: Av. Eng. Gentil Tavares da Mota, nº 1166, bairro Getúlio Vargas. Aracaju – SE, CEP: 49055-260

Telefone: (79) 3711.3100 - Fax: (79) 3711.3155

E-mail: proen@ifs.edu.br/gabinete.reitoria@ifs.edu.br

Site: www.ifs.edu.br

CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM

1. Eixo tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer
2. Carga horária: 900 h.r.
3. Regime: Modular Semestral
4. Turno da oferta: Noturno
5. Duração: 1,5 ano
6. Forma de oferta: Subsequente
7. Local de oferta: Campus Aracaju



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

SUMÁRIO

| | |
|---|----|
| 1. JUSTIFICATIVA..... | 04 |
| 2. OBJETIVOS..... | 08 |
| 2.1 Objetivo geral..... | 08 |
| 2.2 Objetivos específicos..... | 08 |
| 3. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO..... | 09 |
| 4. REQUISITOS DE ACESSO | 09 |
| 5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR..... | 10 |
| 5.1 Fundamentação Legal..... | 13 |
| 5.2 Estrutura curricular | 14 |
| 6. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS | 15 |
| 7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO..... | 16 |
| 8. DIPLOMA/CERTIFICADO..... | 16 |
| 9. INSTALAÇÕES EQUIPAMENTOS..... | 16 |
| 10. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO..... | 19 |
| 11. ANEXOS..... | 21 |
| 11.1 Anexo 1 –Ementas..... | 21 |
| 11.2 Anexo 2 – Quadro de equivalência..... | 47 |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

1. JUSTIFICATIVA

O grande impulso para a implantação das políticas de Turismo no Estado de Sergipe ocorreu na década de 1990, através do Programa de Desenvolvimento do Turismo no Nordeste – PRODETUR/NE, que conforme descreve o Banco do Nordeste ([s.d.])¹, foi instituído com o objetivo de criar condições favoráveis para a expansão e melhoria da qualidade da atividade turística, bem como melhorar a condição de vida das populações residentes nas áreas beneficiadas. De acordo com os relatórios do Banco do Nordeste, Braghini destaca que os investimentos do Programa:

Destinaram-se a fornecer melhores condições de infraestrutura de apoio, em áreas definidas de expansão turística, através do financiamento de obras múltiplas de saneamento, transportes, preservação ambiental, recuperação do patrimônio histórico e desenvolvimento institucional (BRAGHINI, 2009, p.69)².

No curso das ações do Programa e por meio do PRODETUR/NE II, o referido autor chama à atenção, de que também, na década de 1990, a Secretaria do Estado do Turismo de Sergipe (SETUR) apresentou a Política Estadual de Turismo, buscando se alinhar à nova divisão territorial em Polos Turísticos proposta pelo PRODETUR.

Um dos resultados dessa Política de Turismo foi o aumento do fluxo turístico no Estado e em especial na capital Aracaju, portão de entrada do Turismo em Sergipe.

Ao analisar os dados dos relatórios do PRODETUR, Freitas e Melo (2009) destacam que:

O aumento de fluxo de visitantes no Estado de Sergipe estimulou o aumento da oferta de meios de hospedagem, com aumento de quase 600 quartos e 28 estabelecimentos no período de 1995 a 2000, o que corresponde,

¹ BANCO DO NORDESTE. [Publicações: Institucional. **O programa.**] Sítio do Banco do Nordeste, [s.d.]. Disponível em: <
https://www.bnb.gov.br/apresentacao17?p_p_id=101&p_p_lifecycle=0&p_p_state=maximized&p_p_mode=view&_101_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_content&_101_returnToFullPageURL=%2Fapresentacao17&_101_assetEntryId=88185&_101_type=content&_101_groupId=84725&_101_urlTitle=o-progra-3&redirect=https%3A%2F%2Fwww.bnb.gov.br%2Fapresentacao17%3Fp_p_id%3D3%26p_p_lifecycle%3D0%26p_p_state%3Dmaximized%26p_p_mode%3Dview%26_3_groupId%3D0%26_3_keywords%3Dprodetur%26_3_struts_action%3D%252Fsearch%252Fsearch%26_3_redirect%3D%252Fapresentacao17&inheritRedirect=true>. Acesso em: 10 set. 2017.

² BRAGHINI, Claudio Roberto. **Sustentabilidade da atividade turística em Xingó (SE/AL)**. 2009. 360f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) – Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

respectivamente, a um acréscimo de 26% nas unidades habitacionais (4,7% ao ano) e significativos 47% de aumento no número de meios de hospedagem (8% ao ano) (FREITAS; MELO, 2009, p. 5)³.

Diante desse crescimento da atividade turística no Estado, composto, dentre outros aspectos, pela ampliação da rede hoteleira, a necessidade por profissionais com formação na área de Turismo e, em especial, a formação para atuar nos meios de hospedagens se intensificou, revelando um quadro de recursos humanos ínfimo para o atendimento da área.

Tal situação impulsionou o Instituto Federal de Sergipe – IFS, à época Escola Técnica Federal, a pesquisar, junto ao *trade* turístico, como a instituição poderia contribuir com a formação de novos profissionais para o mercado de Turismo que prosperava no Estado, surgindo desse resultado, dos diálogos entre escola e mercado, a estruturação do projeto pedagógico do primeiro Curso na área de Ciências Sociais Aplicadas da Escola Técnica Federal de Sergipe e também o primeiro Curso de Hotelaria ofertado no Estado. O Curso, denominado de Técnico de Turismo e Hospitalidade com Habilitação em Serviços Hoteleiros, teve início no ano 2000.

Com o objetivo de continuar atendendo à demanda crescente do mercado turístico, o IFS ampliou a oferta de cursos, promovendo em 2003 o Curso Técnico em Turismo e Hospitalidade com Habilitação em Agenciamento e Guiamento de Viagens e Operações Turísticas e em 2004 o Curso Superior de Tecnologia em Ecoturismo, que, após adequação ao Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, foi substituído em 2008 pelo Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo (PICANÇO, 2011)⁴.

Do mesmo modo que a oferta de cursos na área de Turismo do IFS se ampliou, também se expandiu a atividade turística em Sergipe, fazendo valer a característica de um mercado dinâmico, que encontrou neste Estado elementos favoráveis para o seu desenvolvimento, como atrações naturais e culturais expressivas e infraestrutura urbana adequada.

³ FREITAS, Filipe de Almeida; MELO, Maísa Kelly da Gama. **O crescimento hoteleiro em Aracaju (SE) e a qualidade do trabalho no setor**. Anais do IV CONNEPI - Congresso de Pesquisa e Inovação da Rede Norte e Nordeste de Educação Tecnológica. Belém, 2009. Disponível em < <http://connepi2009.ifpa.edu.br/connepi-anais/iniciar.htm#>>. Acesso em: 10 out. 2012.

⁴ PICANÇO, Cristiane Santos. **Desafios da educação profissional e tecnológica: a experiência do curso superior de tecnologia em gestão de turismo do IFS**. 2011. 259f. Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Esse contexto promissor do Turismo, em Sergipe, foi notificado pelo Instituto Brasileiro de Turismo – EMBRATUR, o qual aludiu que, no período de janeiro a outubro de 2008, o Turismo, neste Estado, cresceu 4,7% em relação ao mesmo período do ano anterior, favorecendo também a ampliação dos meios de hospedagem, registrando-se à época um total de 10.925 leitos divididos em 225 empreendimentos, sendo a maior parte deles classificados na categoria turística e simples. Nessa mesma direção, o primeiro semestre de 2009 noticiou cinco novos hotéis inaugurados em Aracaju, dentre eles, o Hotel Radisson, da rede Internacional Atlântica Hotels, que gerencia mais de 400 hotéis em 66 países (FREITAS; MELO, 2009).

Os dados voltam a ratificar o Turismo como atividade promissora, conforme assinalam os dados fornecidos pelo Núcleo de Coordenação de Pesquisa da Secretaria de Estado do Turismo (SETUR) e da Empresa Sergipana de Turismo (EMSETUR), ao divulgar que, no primeiro semestre de 2012, o Turismo em Sergipe apresentou um aumento significativo no fluxo de turistas, mencionando um crescimento de 17,22%, em comparação ao mesmo quadrimestre do ano de 2011 (janeiro a abril) (ABIH/SE, 2012)⁵.

Em Aracaju, especialmente, tornou-se perceptível o crescimento do Turismo e os investimentos privados na área, já que, a paisagem da orla da cidade se modificou com a edificação de novos hotéis e pousadas de categorias diversas, ampliando consideravelmente o número de leitos e indicando que a capital possui um novo parque hoteleiro lucrativo, pois de acordo com a ABIH/SE, o Estado de Sergipe atingiu, em janeiro de 2012, uma média hoteleira ocupacional de 92%, culminando em uma das maiores médias de ocupação já registradas no Estado (BRASIL, 2012)⁶.

A Assessoria de Comunicação (ASCOM), da SETUR e EMSETUR, publicou em 2014, durante participação em um evento, que Sergipe estava vivendo, naquele ano, uma onda de investimentos na rede hoteleira, pois o balanço realizado pelas instituições citadas indicava a previsão da construção e ampliação de diversos novos empreendimentos.

⁵ ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE HOTÉIS. ABIH – SE. [Publicações: **Sergipe comemora aumento no fluxo turístico em 2012**]. Sítio da ABIH. Aracaju, 2012. Disponível em <<http://www.abih-se.com.br/noticias:1555/sergipe-comemora-aumento-no-fluxo-turistico-em-2012.html>>. Acesso em: 19 out. 2012.

⁶ BRASIL. MINISTÉRIO DO TURISMO. [Publicações: **Sergipe comemora números da hotelaria**.] Sítio do MTUR. Brasília, 2012. Disponível em <http://www.turismo.gov.br/turismo/noticias/todas_noticias/20120207.html>. Acesso em: 19 out. 2012.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

A capital sergipana deve ganhar, entre 2015 e 2016, 1,5 mil novas acomodações para incrementar seu parque hoteleiro. A estimativa é da EMSETUR (Empresa Sergipana de Turismo), que está fazendo um trabalho de divulgação do destino como uma cidade de crescimento sustentável e uma alternativa à badalação de outras cidades nordestinas (HÔTELIER NEWS, 2014, [s.p.]).⁷

Em 2017, O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) divulgou dados da Pesquisa de Serviços de Hospedagem 2016, destacando as principais características da rede hoteleira no País. Nesta pesquisa, Aracaju aparece como a 4ª capital brasileira e a 2ª nordestina no número de leitos por 100 mil habitantes. Esses dados fazem parte de um levantamento realizado pelo Observatório de Sergipe, vinculado à Secretaria de Estado do Planejamento, Orçamento e Gestão (SEPLAG), com base na Pesquisa de Serviços e Hospedagem do IBGE em convênio com o Ministério do Turismo. De acordo com o Observatório de Sergipe, havia, em 2016, um total de 285 estabelecimentos de hospedagem no Estado, com 9.340 unidades habitacionais e 21.719 leitos (BRASIL, 2017a)⁸.

Nessa mesma direção, ressalta-se que, com relação à intenção de viagens dos brasileiros nos próximos seis meses, foi registrado, em pesquisa do Ministério do Turismo no mês de setembro de 2016, o maior percentual do ano, de 24,3%. Esse dado representa um crescimento de 8% em relação ao mês de setembro do ano anterior. De acordo com este Ministério (BRASIL, 2016, [s.p.]), “para 80,3% dos futuros viajantes, a ideia é desbravar os destinos nacionais e desfrutar de belos cenários naturais, rica gastronomia e manifestações culturais”. A Região Nordeste segue como a mais desejada por estes turistas, com 48% das preferências, indicando um crescimento de 23% na expectativa de visita dos destinos dessa Região.

Registra-se, também, que a oferta hoteleira cresceu 15% nas capitais brasileiras entre os anos de 2011 a 2016, de acordo com o censo encomendado pelo Ministério do Turismo. Para especialistas que analisam os dados, este crescimento está relacionado com o ciclo de

⁷ HÔTELIER NEWS. [Publicações: **Divulgando o destino sustentável, Emsetur prevê aumento do parque hoteleiro de Aracaju**]. São Paulo, 2014. Disponível em: < <http://www.hoteliernews.com.br/noticias/divulgando-o-destino-sustentavel-emsetur-preve-aumento-do-parque-hoteleiro-de-aracaju-63962>> Acesso em: 10 junho 2017.

⁸ BRASIL. MINISTÉRIO DO TURISMO. [Publicações: **Turismo: Aracaju é a quarta capital brasileira no número de leitos por 100 mil habitantes**]. Sítio do MTUR. Brasília, 2017a. Disponível em <<http://www.agencia.se.gov.br/noticias/planejamento/turismo-aracaju-e-a-quarta-capital-brasileira-no-numero-de-leitos-por-100-mil-habitantes>>. Acesso em: 18 setembro 2017.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

mega eventos que ocorreu no país, a exemplo da Copa do Mundo e das Olimpíadas (BRASIL, 2017b)⁹. No Nordeste, este crescimento chegou a 9,3%, sendo que Aracaju foi a capital que apresentou o maior crescimento relativo, chegando ao aumento de 26,6% no mesmo período (BRASIL, 2017c)¹⁰.

Observa-se, portanto, um cenário favorável para o Turismo em Aracaju - SE, e a perspectiva de um crescimento ainda mais expressivo nos próximos anos.

Destarte, esse panorama instiga ao Instituto Federal de Sergipe, instituição que tem como objetivo precípua a educação profissional, fortalecer o compromisso já assumido há anos, de promover a formação de profissionais que possam vir a atuar na área de Turismo, contribuindo desse modo com o desenvolvimento do Turismo local.

Neste âmbito, surge a presente proposta do Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem, com as adequações requeridas pelo Catálogo Nacional de Cursos Técnicos do Ministério da Educação e também com os ajustes necessários para melhor contribuir com o mundo do trabalho e com as aspirações profissionais dos Técnicos em Hospedagem. Objetiva-se, portanto, tendo como subsídio e princípio norteador este Projeto de Reformulação de Curso, formar técnicos que possam atuar nos meios de hospedagem, desenvolvendo com excelência as funções relativas à área operacional de habitação, administração, marketing e alimentos e bebidas.

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo Geral

Formar profissionais técnico-operacionais com fundamentos científicos e tecnológicos; visão proativa, ética, crítica, autônoma e politicamente comprometido com o

⁹ BRASIL. MINISTÉRIO DO TURISMO. [Publicações: **Oferta de hospedagem cresce 15% nas capitais brasileiras.**] Sítio do MTUR. Brasília, 21 de julho de 2017b. Disponível em: <<http://www.turismo.gov.br/%C3%Baltimas-not%C3%Adcias/7998-oferta-de-hospedagem-cresce-15-nas-capitais-brasileiras-2.html>>. Acesso em 05 setembro 2017.

¹⁰ BRASIL. MINISTÉRIO DO TURISMO. [Publicações: **Oferta de hospedagem cresce 9,3% no nordeste.**] Sítio do MTUR, Brasília, 19 de julho de 2017c. Disponível em: <<http://www.turismo.gov.br/%C3%Baltimas-not%C3%Adcias/7990-oferta-de-hospedagem-cresce-63-no-nordeste.html>>. Acesso em 05 setembro 2017.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

desenvolvimento socioambiental em sua área de atuação, munidos de competências que atendam às demandas dos empreendimentos de hospedagem.

2.2. Objetivos Específicos

- ✓ Proporcionar ao aluno conhecimentos teórico-práticos para realização de atividades nos empreendimentos de hospedagem no âmbito administrativo, de marketing, de recepção, de governança e de alimentos e bebidas;
- ✓ Contribuir com a construção de saberes dos estudantes, a fim de que os mesmos possam fomentar a atividade turística no Estado de Sergipe;
- ✓ Desenvolver, nos alunos, habilidades que estimulem a criatividade e o senso crítico na articulação dos saberes para a produção de ideias inovadoras que colaborem com o desenvolvimento do setor hoteleiro.

3. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O perfil do técnico em hospedagem consiste de uma formação profissional e tecnológica que o capacite para:

- ✓ Realizar atividades operacionais, na recepção e na governança, nas diversas tipologias de meios de hospedagem;
- ✓ Prestar serviços de atendimento aos clientes internos e externos, com excelência de qualidade, nos estabelecimentos de hospedagem;
- ✓ Compreender os procedimentos administrativos relacionados aos setores de compras, almoxarifado, controladoria, contas a pagar e a receber, manutenção e gestão de pessoas;
- ✓ Desenvolver fluxos de serviços das áreas de eventos e alimentos e bebidas;
- ✓ Realizar atividades de comercialização dos produtos que compõem os meios de hospedagem;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

- ✓ Atuar, de maneira ética e receptiva, durante a estada do cliente, promovendo o interesse deste em participar de experiências que valorizem as características culturais, históricas e ambientais locais.

4. REQUISITOS DE ACESSO

O acesso ao Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem na forma subsequente dar-se-á através de Processo Seletivo, regulado por Edital próprio, o qual deverá avaliar os saberes e os conhecimentos adquiridos pelos candidatos, no Ensino Médio ou equivalente. Para tanto, o candidato deverá ter concluído o Ensino Médio ou equivalente.

5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

A organização curricular do Curso Técnico em Hospedagem, constituída por princípios pedagógicos e filosóficos que dão forma ao Projeto do Curso, compõe-se das dimensões que contemplam a fundamentação legal, a estrutura curricular e a matriz curricular do Curso.

Este Projeto Pedagógico fundamenta-se em uma concepção de currículo como um espaço de formação plural, dinâmico e multicultural. Tendo ainda referenciais que o institui em um conjunto de elementos que se articulam e se integram organicamente, possibilitando que os processos de ensinar e de aprender para o trabalho sejam delineados pelos saberes necessários à atuação profissional do técnico em Hospedagem.

Essa organização curricular busca motivar o desenvolvimento de um profissional crítico que pautar sua conduta em valores éticos e morais, principalmente no que se refere à ética da identidade, adotando como princípio basilar a política da igualdade, consolidada pelo respeito aos direitos de todos, pelo compromisso com a solidariedade e as questões ambientais.

No que se refere ao processo de construção do conhecimento, valorizam-se, nessa organização curricular, as experiências dos estudantes, as quais articuladas aos conhecimentos



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

acadêmicos, ao trabalho e às práticas sociais, primam por promover a construção de saberes que integrem técnica, trabalho, ciência e tecnologia.

Nessa perspectiva, as ações educativas visam fomentar a construção de aprendizagens significativas, por meio de procedimentos metodológicos que priorizem os princípios curriculares da interdisciplinaridade, da contextualização e da flexibilidade.

O curso técnico em Hospedagem tem a duração de um ano e meio, distribuídos em três períodos, distintos e sequenciais, com o currículo delineado transversalmente por conjuntos de componentes curriculares, os quais se encontram ordenados, de forma estratégica, nos períodos do curso, assegurando a articulação dos saberes com os objetivos específicos da formação profissional do técnico em Hospedagem.

O cômputo das cargas horárias dos componentes obrigatórios, que estruturam a matriz curricular do curso, perfaz um total de 900 horas-relógio. Destas, 810 horas referem-se às disciplinas, divididas em 589 (73% da carga horária total) e 221 (27%) horas teóricas e práticas, respectivamente (conforme as ementas apresentadas, em anexo), acrescidas de 90 horas, destinadas ao estágio supervisionado.

Acerca do estágio supervisionado, dimensiona-se que o estudante do curso técnico em Hospedagem o integralizará, após cumprir uma carga horária de 90 horas. Essa carga horária deverá ser desenvolvida em empresas do setor hoteleiro, onde o aluno terá a oportunidade de vivenciar as práticas das áreas operacionais de recepção, governança, marketing e alimentos e bebidas (A&B). Ressalta-se que o estágio supervisionado é pré-requisito para a conclusão do curso, totalmente integralizado, após a apresentação do relatório final de estágio.

O estágio do curso técnico em Hospedagem deve-se regular pelos ordenamentos da Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008 e Regulamentos Internos do IFS para realização do Estágio Supervisionado. As atividades de estágio serão desenvolvidas pelo discente em um meio de hospedagem e acompanhadas por um professor orientador, lotado na Coordenadoria do Curso, que o orientará, principalmente no processo de elaboração do relatório obrigatório, devendo esta produção técnica ser apresentada pelo estudante, após o cumprimento da carga horária total estabelecida para o Estágio. Para a construção deste relatório, o estudante deverá utilizar o roteiro fornecido pelo Setor de Estágio do IFS.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

O professor orientador de Estágio, além das atribuições citadas, será o responsável pela avaliação e correção do relatório, devendo informar ao Setor de Estágio do IFS, se o aluno integralizou com êxito a referida atividade.

Também é função do orientador de estágio, selecionar e encaminhar alunos para o preenchimento de vagas de estágio, ou futuro emprego, quando solicitados pelas empresas do setor hoteleiro, além de promover o estreitamento das relações entre IFS e mercado, no sentido de ampliar as oportunidades de ofertas de vagas para estágios e/ou futuros empregos.

Considera-se que, no 2º período, o discente possui a fundamentação técnica necessária para atuação no ambiente organizacional de um empreendimento hoteleiro, sendo possível o seu encaminhamento para o estágio. O estágio supervisionado poderá ser realizado concomitantemente ao 2º período, desde que seja em turno oposto ao curso.

Essa atividade curricular objetiva possibilitar ao estudante:

- ✓ Aplicar os conhecimentos técnico-científicos por meio da articulação e contextualização de saberes teórico-científicos com as demandas reais de um ambiente de trabalho;
- ✓ Promover a construção de habilidades e de novos saberes, por meio da realização de atividades laborais em um ambiente organizacional da sua área de atuação profissional;
- ✓ Aproximar-se ao mundo do trabalho;
- ✓ Subsidiar a equipe docente do Curso de Hospedagem com informações relacionadas ao seu desempenho e capacidade de atendimento às expectativas do empreendimento que o recebeu como estagiário. Por sua vez, a análise dessas informações poderá proporcionar a retroalimentação do currículo do curso, uma vez que serão levantados aspectos relevantes em relação à pertinência das práticas educativas com as reais demandas do mundo do trabalho.

Para o cumprimento dessa carga horária de estágio, o aluno poderá utilizar até vinte por cento (20%) em atividades de visitas técnicas, realizadas por meio do Curso Técnico em Hospedagem e vinte por cento (20%) em atividades de imersão, também em meios de hospedagem. Ambas promovidas pelo IFS.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Considera-se visita técnica no Curso em Hospedagem uma prática pedagógica, composta pelo deslocamento dos estudantes, acompanhados pelos professores do curso técnico, a um destino turístico nacional, objetivando: visitação a tipologias distintas de meios de hospedagem; participação em palestras sobre a área de turismo e hospitalidade; visitação aos atrativos turísticos locais; troca de experiências com profissionais da área de turismo; desenvolvimento das relações interpessoais, visando à identificação de conduta ética e postura profissional.

Acerca da imersão, distingue-se como uma prática pedagógica em que os estudantes do curso técnico em Hospedagem podem “experimentar” a hotelaria na categoria de hóspede e de colaborador concomitantemente. Essa iniciativa se delineia em uma atividade curricular, capaz de promover vivências laborais aos estudantes, viabilizando a construção de saberes em um ambiente real de trabalho, suprimindo dessa forma a necessidade crescente de inserção de práticas profissionais na proposta pedagógica de formação desses técnicos.

Salienta-se que essa atividade é uma prática em que os alunos se hospedam em um hotel por cerca de três a quatro dias e imergem nos departamentos desta empresa para conhecer os cargos, as funções e os fluxos de serviços, desenvolvendo, ao mesmo tempo, atividades práticas supervisionadas pelos gestores dos departamentos.

Trata-se de um método comum e relevante no ensino da hotelaria no Brasil, sendo o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC, um dos precursores nesse investimento teórico-prático. Atualmente esta instituição dispõe de seis estabelecimentos que compreendem o perfil de hotel escola, um deles na Região Nordeste, definindo-os como empresas pedagógicas que propiciam aos alunos uma aprendizagem em ambiente real de trabalho (SENAC, 2012)¹¹.

O planejamento e organização da visita técnica e da imersão serão desenvolvidos sob a responsabilidade dos docentes do Curso Técnico de Hospedagem, cancelados pelo coordenador do curso, buscando atender aos estudantes de todos os cursos técnicos de hospedagem da instituição (modalidades subsequente e integrado) e seguindo os princípios da

¹¹SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC. [Publicações: **Hotéis-escola: uma aula de atendimento.**]. Disponível em <<http://www.senac.br/cursos/hoteis-escola.html>>. Acesso em: 10 set.2012.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

interdisciplinaridade. O destino da visita ou local da imersão, além dos critérios e período destas práticas, deverá ser definido em reunião de coordenação de curso.

A matriz curricular do curso técnico em Hospedagem, descrita nos quadros adiante, apresenta um conjunto de disciplinas distribuídas em três períodos, sendo cada um com duração de 18 semanas letivas. Na matriz, são estabelecidas as cargas horárias semanais e semestrais de cada disciplina, sendo 589 horas-relógio de aulas teóricas (72%) e 221 h.r. de práticas (28%).

Ressalta-se que a carga horária total do estágio supervisionado, composta por 90 h.r., não aparece na matriz curricular, mas é parte integrante da carga horária total do Curso, conforme se expõe no Quadro 2.

5.1 Fundamentação Legal

Este Projeto Pedagógico de Curso foi elaborado em observância ao disposto na Constituição Federal de 1988, Art. 205, 206 e 208; na Lei n. 9.394, de 20 de dezembro de 1996; Decreto n. 5154, de 23 de julho de 2004; Lei n. 11.741, de 16 de julho de 2008; na Lei 11.892/08, de 29 de dezembro de 2008; no Parecer n. 39, de 8 de dezembro de 2004; na Resolução CNE/CEB nº 3/2008, atualizada pela Resolução CNE/CEB nº 1, de 05 de setembro de 2014; na Resolução CNE/CEB n. 6, de 20 de setembro de 2012; Parecer n. 11, de 04 de setembro de 2012; na Resolução CNE/CEB n. 4, de 13 de julho de 2010; e nos Princípios contidos no Projeto Político Pedagógico Institucional e no Regulamento da Organização Didática.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

5.2 Estrutura Curricular

Quadro 1: Matriz Curricular do Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem

| 1º PERÍODO | | | | | | | |
|----------------------------|--|-------------------------|---------------|--------------|---------|---------|----------------|
| Código da Disciplina | Disciplina | Total de aulas semanais | CARGA HORÁRIA | | | | Pré-Requisitos |
| | | | Hora-aula | Hora-relógio | Teórica | Prática | |
| ----- | Linguagem e Comunicação Empresarial | 02 | 36 | 30 | 24 | 06 | ----- |
| ----- | Técnicas de Serviços de Bar e Restaurante | 02 | 36 | 30 | 22 | 08 | ----- |
| ----- | Espanhol Aplicado à Hospedagem I | 02 | 36 | 30 | 22 | 08 | ----- |
| ----- | História e Cultura Aplicadas ao Turismo | 02 | 36 | 30 | 26 | 04 | ----- |
| ----- | Teorias e Técnicas de Eventos | 02 | 36 | 30 | 22 | 08 | ----- |
| ----- | Fundamentos do Turismo e Hospitalidade | 02 | 36 | 30 | 24 | 06 | ----- |
| ----- | Técnicas Operacionais de Recepção | 02 | 36 | 30 | 22 | 08 | ----- |
| ----- | Técnicas de Vendas na Hotelaria | 02 | 36 | 30 | 22 | 08 | ----- |
| ----- | Ética e Postura Profissional | 02 | 36 | 30 | 24 | 06 | ----- |
| ----- | Informática Básica | 02 | 36 | 30 | 22 | 08 | ----- |
| Carga Horária Total | | 20 | 360 | 300 | 230 | 70 | ----- |
| 2º PERÍODO | | | | | | | |
| Código da Disciplina | Disciplina | Total de aulas semanais | CARGA HORÁRIA | | | | Pré-Requisitos |
| | | | Hora-aula | Hora-relógio | Teórica | Prática | |
| ----- | Inglês Aplicado à Hotelaria I | 02 | 36 | 30 | 22 | 08 | ----- |
| ----- | Técnicas Operacionais de Governança | 02 | 36 | 30 | 22 | 08 | ----- |
| ----- | Técnicas de Serviços de Cozinha | 02 | 36 | 30 | 22 | 08 | ----- |
| ----- | Direito e Legislação Aplicados a Hotelaria | 02 | 36 | 30 | 24 | 06 | ----- |
| ----- | Custos na Hotelaria | 02 | 36 | 30 | 22 | 08 | ----- |
| ----- | Técnicas Administrativas da | 02 | 36 | 30 | 22 | 08 | ----- |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | Hotelaria | | | | | | |
|----------------------------|--|-------------------------|---------------|--------------|---------|---------|-------------------------------|
| ----- | Geografia Aplicada ao Turismo | 02 | 36 | 30 | 24 | 06 | ----- |
| ----- | Saúde e Segurança no Trabalho | 02 | 36 | 30 | 22 | 08 | ----- |
| ----- | Estágio Supervisionado | 02 | 36 | 30 | 24 | 06 | ----- |
| ----- | Técnicas Operacionais de Eventos | 02 | 36 | 30 | 22 | 08 | Teorias e Técnicas de Eventos |
| Carga Horária Total | | 20 | 360 | 300 | 226 | 74 | ----- |
| 3º PERÍODO | | | | | | | |
| Código da Disciplina | Disciplina | Total de aulas semanais | CARGA HORÁRIA | | | | Pré-Requisitos |
| | | | Hora-aula | Hora-relógio | Teórica | Prática | |
| ----- | Inglês Aplicado à Hotelaria II | 02 | 36 | 30 | 22 | 08 | ----- |
| ----- | Espanhol Aplicado à Hospedagem II | 02 | 36 | 30 | 22 | 08 | ----- |
| ----- | Técnicas Informacionais para Hotelaria | 02 | 36 | 30 | 22 | 08 | ----- |
| ----- | Fundamentos da Hotelaria Hospitalar | 02 | 36 | 30 | 22 | 08 | ----- |
| ----- | Projeto Integrador | 04 | 72 | 60 | 30 | 30 | ----- |
| ----- | Técnicas de Recreação | 02 | 36 | 30 | 15 | 15 | ----- |
| Carga Horária Total | | 14 | 252 | 210 | 133 | 77 | ----- |

Quadro 2: Resumo da Carga Horária do Curso Técnico em Hospedagem

| RESUMO | |
|---|----------|
| Carga horária teórica | 589 h.r. |
| Carga horária prática | 221 h.r. |
| Carga horária total das disciplinas | 810 h.r. |
| Carga horária total do estágio supervisionado | 90 h.r. |
| Carga horária total do Curso | 900 h.r. |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

6. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS

Será concedido ao aluno o direito de aproveitamento de estudos concluídos com êxito, em nível de ensino equivalente, através de equivalência curricular ou exame de proficiência.

A equivalência curricular e o exame de proficiência serão realizados de acordo com o Regulamento da Organização Didática do IFS e/ou Resolução do Conselho Superior, cabendo o reconhecimento da identidade de valor formativo dos conteúdos e/ou conhecimentos requeridos.

7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação do desempenho escolar será feita nos termos da organização didática do IFS, de forma processual, verificando o desenvolvimento dos saberes teóricos e práticos construídos ao longo do processo de aprendizagem, assegurada adaptação curricular, quando necessária, para estudantes com necessidades específicas.

Dentre os instrumentos e técnicas de avaliação que poderão ser utilizados destacam-se o diálogo, a observação, a participação, as fichas de acompanhamento, os trabalhos individuais e em grupo, testes, provas, atividades práticas e a auto-avaliação. Nessa perspectiva, a avaliação deverá contemplar os seguintes critérios:

- Prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos;
- Inclusão de tarefas contextualizadas;
- Manutenção de diálogo permanente entre professor e aluno;
- Utilização funcional do conhecimento;

O estudante será considerado aprovado se atender ao disposto no Regulamento da Organização Didática - ROD, vigente.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

8. DIPLOMA/ CERTIFICADO

Após integralizar as disciplinas e demais atividades previstas neste Projeto Pedagógico de Curso, o aluno fará jus ao Diploma de Técnico de Nível Médio em Hospedagem.

9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe – IFS (Campus Aracaju) proporcionará as instalações e equipamentos abaixo relacionados para atender as exigências do Curso Técnico Subsequente em Hospedagem e que são compartilhados com os Cursos Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo e Técnico em Guia de Turismo (Quadros 4 e 5, respectivamente).

Quadro 04: Instalações

| ITEM | INSTALAÇÕES | QUANTIDADE |
|------|--|------------|
| 01 | Sala da Coordenadoria do Curso. | 01 |
| 02 | Sala do Setor de Orientação Pedagógica. | 01 |
| 03 | Sala de Professores dos Cursos de Turismo. | 01 |
| 04 | Laboratório de informática compartilhado com outros cursos, com software instalado para simulação de operações de reservas em hotéis e companhias aéreas. | 01 |
| 05 | Laboratório de Hospedagem, compartilhado com o Curso de Gestão de Turismo, com mobiliário específico para simulação de práticas na hotelaria. | 01 |
| 06 | Laboratório de Alimentos e Bebidas (A&B), compartilhado com o Curso de Gestão de Turismo, com mobiliário específico para simulação de práticas na área de A&B. | 01 |

Quadro 05: Equipamentos

| ITEM | EQUIPAMENTOS | QUANTIDADE |
|------|----------------------------|------------|
| 01 | Abajur | 02 |
| 02 | Balcão de atendimento | 02 |
| 03 | Balde | 02 |
| 04 | Bancada de madeira | 01 |
| 05 | Bandeja inox | 02 |
| 06 | Cabide adulto | 10 |
| 07 | Cafeteira | 01 |
| 08 | Câmera fotográfica digital | 01 |
| 09 | Carrinho de camareira | 01 |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | |
|----|--|----|
| 10 | Carro limpeza | 02 |
| 11 | Cesta de vime | 04 |
| 12 | Colcha de cama casal | 02 |
| 13 | Colcha de solteiro | 02 |
| 14 | Computador/ mesa do Laboratório compartilhado de Informática | 16 |
| 15 | Computador de mesa na Coordenadoria do Curso | 07 |
| 16 | Computador portátil | 03 |
| 17 | Conj Conjunto cama box solteiro | 01 |
| 18 | Conj. bacia com caixa acoplada | 01 |
| 19 | Copo longo | 08 |
| 20 | Cortina para Box | 01 |
| 21 | Criado mudo | 02 |
| 22 | Ducha higiênica | 01 |
| 23 | Edredom de casal | 02 |
| 24 | Edredom de solteiro | 02 |
| 25 | Escova para limpeza do vaso sanitário | 03 |
| 26 | Espanador | 02 |
| 27 | Espelho | 01 |
| 28 | Esponja de limpeza | 03 |
| 29 | Ferro de Passar | 02 |
| 30 | Flanelas | 04 |
| 31 | Frigobar | 01 |
| 32 | Gabinete para banheiro com lavatório e espelho | 01 |
| 33 | Lençol de solteiro sem elástico | 04 |
| 34 | Lixeira | 02 |
| 35 | Maxi ducha | 01 |
| 36 | Pano de chão | 04 |
| 37 | Par de luvas | 04 |
| 38 | Par de luvas | 04 |
| 39 | Pares de pantufa | 03 |
| 40 | Pares de sapato | 04 |
| 41 | Porta papel higiênico | 01 |
| 42 | Projektor multimídia | 03 |
| 43 | Protetor de colchão de solteiro | 04 |
| 44 | Rodo para limpeza de banheiro | 01 |
| 45 | Roupão | 02 |
| 46 | Roupeiro | 01 |
| 47 | Saboneteira giratória | 01 |
| 48 | Saboneteira metalizada | 01 |
| 49 | Secador portátil | 01 |
| 50 | Tábua de passar roupa | 02 |
| 51 | Tapete quadrado para quarto | 02 |
| 52 | Toalha banho | 04 |
| 53 | Toalha de rosto | 04 |
| 54 | Toalheiro de alavanca transparente | 01 |
| 55 | Torneira | 01 |
| 56 | Travesseiro | 04 |
| 57 | TV LCD | 01 |
| 58 | Uniforme de camareira | 04 |
| 59 | Vassoura de cerdas duras | 02 |
| 60 | Vassoura de pelo | 02 |
| 61 | Ventilador de teto | 01 |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Quadro 06: Laboratório de Alimentos e Bebidas

| ITEM | EQUIPAMENTOS | QUANTIDADE |
|---|---|------------|
| Laboratório de Alimentos e Bebidas | | |
| 01 | Armário de cozinha modulado com bancada | 01 |
| 02 | Balança digital | 01 |
| 03 | Bandeja de serviço | 03 |
| 04 | Bebedouro elétrico | 01 |
| 05 | Bowls para salada | 06 |
| 06 | Cafeteira elétrica | 01 |
| 07 | Cestas de vime para pães | 02 |
| 08 | Chinois inox | 01 |
| 09 | Churrasqueira elétrica | 01 |
| 10 | Colher de café | 06 |
| 11 | Colher de mesa | 06 |
| 12 | Colher de sopa | 06 |
| 13 | Computador <i>desktop</i> completo | 01 |
| 14 | Faca de mesa | 06 |
| 15 | Faca de peixe | 06 |
| 16 | Faca de sobremesa | 12 |
| 17 | Fogão convencional de 04 bocas | 01 |
| 18 | Fogão elétrico | 01 |
| 19 | Forno elétrico | 01 |
| 20 | Forno micro-ondas | 01 |
| 21 | Freezer horizontal | 01 |
| 22 | Garfo de mesa | 06 |
| 23 | Garfo de peixe | 06 |
| 24 | Garfo de sobremesa | 12 |
| 25 | Guéridon | 01 |
| 26 | Jogo americano | 10 |
| 27 | Jogo de panela inox | 02 |
| 28 | Liquidificador | 02 |
| 29 | Mesa redonda de 05 lugares | 01 |
| 30 | Multiprocessador | 01 |
| 31 | Panela de pressão | 01 |
| 32 | Panela elétrica | 02 |
| 33 | Prato de mesa | 12 |
| 34 | Prato de sobremesa | 12 |
| 35 | Processador de alimentos - mix | 01 |
| 36 | Refratário para salada em vidro | 03 |
| 37 | Refrigerador vertical com freezer | 02 |
| 38 | Sandueira | 01 |
| 39 | Taça de vinho | 12 |
| 40 | Uniforme de cozinheiro | 04 |
| 41 | Xícara de café com pires | 12 |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

10. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

Quadro 07: Pessoal Docente

| NOME | FORMAÇÃO INICIAL | TITULAÇÃO | CURRÍCULO LATTES | REGIME DE TRABALHO |
|------------------------------------|---|--|---|---------------------------|
| Amâncio Cardoso dos Santos Neto | Licenciado em História | Mestre em História Social | http://lattes.cnpq.br/5538789045333993 | DE |
| Ártemis Barreto de Carvalho | Bacharel em Turismo | Mestre em Educação | http://lattes.cnpq.br/2983782999023229 | DE |
| Cristiane Santos Picanço | Graduada em Tecnologia em Administração Hoteleira | Mestre em Educação | http://lattes.cnpq.br/5001351475192146 | DE |
| Jorgenaldo Calazans dos Santos | Graduado em Tecnologia em Gestão de Turismo | Mestre em Geografia | http://lattes.cnpq.br/2037519056289508 | DE |
| José Carlos Santos Cunha | Licenciado em Geografia Bacharel em Geografia | Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente | http://lattes.cnpq.br/1499527805084754 | 40h |
| Luiz Carlos Gonçalves | Bacharel em Hotelaria | Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente | http://lattes.cnpq.br/8452390960477239 | DE |
| Mirela Carine Santos Araújo | Bacharel em Turismo e Hotelaria | Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente | http://lattes.cnpq.br/0613676334444261 | DE |
| Thirzá Augusta Azevedo Silva | Bacharel em Turismo | Mestre em Sustentabilidade de Ecossistemas | http://lattes.cnpq.br/1666599322666751 | DE |
| Cláudio Roberto Braghini | Licenciado e Bacharel em Ciências Biológicas | Doutor em Geografia | http://lattes.cnpq.br/6345985821227558 | DE |
| Fabiana Faxina | Bacharel em Turismo | Doutora em Desenvolvimento e Meio Ambiente | http://lattes.cnpq.br/1078373459119684 | DE |
| Frederico Chaves Sampaio Júnior | Licenciado em Espanhol | Mestre em Linguística | http://lattes.cnpq.br/8446298569779220 | DE |
| Jaime José da Silveira Barros Neto | Bacharel em Turismo | Doutor em Engenharia Agrícola | http://lattes.cnpq.br/2721668400307909 | DE |
| Jose Nilton de Melo | Bacharel em Ciências Econômicas | Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente. | http://lattes.cnpq.br/9895352719367213 | DE |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | | |
|---|---------------------------------------|--|---|----------|
| Lício Valério Lima Vieira | Licenciado em Geografia | Doutor em Geografia. | http://lattes.cnpq.br/2083645926095500 | DE |
| Mary Nadja Lima Santos | Bacharel em Administração de Empresas | Doutora em Geografia | http://lattes.cnpq.br/9373896180204392 | DE |
| Nara Vieira de Souza | Bacharel em Serviço Social | Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente. | http://lattes.cnpq.br/5783520796570316 | DE |
| Gilsia Fabiane Oliveira Morais | Odontologia | Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente | http://lattes.cnpq.br/8285979094812095 | 40 horas |
| Célia Maria Cardoso de Rezende Limeira | Psicologia | Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente | http://lattes.cnpq.br/6357586340915916 | DE |
| Chirlaine Cristine Gonçalves | Enfermeira | Doutorado em Ciência e Tecnologia. | http://lattes.cnpq.br/0094273418663276 | DE |
| Frederico Chave Sampaio | Licenciado em Espanhol | Doutorado em Linguística Aplicada | http://lattes.cnpq.br/8446298569779220 | DE |
| José Nazareno Gonçalves Ferreira | Licenciado em Letras Português-Inglês | Mestre em Educação | http://lattes.cnpq.br/9765705786290098 | DE |
| José Luciano Mendonça Morais | Bacharelado em Ciência da Computação | Mestre em Administração | http://lattes.cnpq.br/9038000264249357 | DE |
| Josefa Gilvânia Barbosa Souza Rodrigues | Graduado em Letras /Português-Inglês | Especialização em Tecnologia Educacional | http://lattes.cnpq.br/2197073170781863 | DE |
| Elza Ferreira Santos | Licenciado Letras Português | Doutorado em Educação | http://lattes.cnpq.br/2729412597740900 | DE |

Quadro 08: Pessoal Técnico-Administrativo

| NOME | FORMAÇÃO | REGIME DE TRABALHO | CARGO |
|-----------------------------------|-------------------------|--------------------|----------|
| Claudivania Conceição Lima Dantas | Licenciada em Pedagogia | 40h | Pedagoga |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

11. ANEXOS

11.1 ANEXO I – Ementas

1º Período

| | | | |
|-------------------|--------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Linguagem e Comunicação Empresarial | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 1º |

Ementa:

A língua portuguesa como ferramenta para uma efetiva comunicação. As diferenças entre a língua escrita e a falada. A estrutura da comunicação. Formas de discurso. Estudos de retórica e persuasão. Mecanismos de construção textual. Características macro e microestruturais do texto. Leitura, produção e interpretação de textos institucionais. Formação do leitor virtual. Produção de textos técnicos, empresariais e científicos. Elaboração e organização técnica do texto.

Bibliografia Básica:

FIORIN, José Luiz; SAVIOLI, Francisco Platão (Autor). **Para entender o texto:** leitura e redação. 17. ed. São Paulo: Ática, 2007.

GARCIA, Othon Moacyr. **Comunicação em prosa moderna:** aprenda a escrever, aprendendo a pensar. 20. ed. Rio de Janeiro: FGV- Fundação Getúlio Vargas, 2001.

Bibliografia Complementar:

BLIKSTEIN, Izidoro. **Técnicas de comunicação escrita.** 17. ed. São Paulo: Ática, 1999(Série princípios).

BOAVENTURA, Edivaldo. **Como ordenar ideias.** 9. ed. São Paulo: Ática, 2007.

CHALHUB, Samira. **Funções da linguagem.** 12. ed. São Paulo: Ática, 2006.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|-------------------|---|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Técnicas de Serviços de Bar e Restaurante | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 1º |

Ementa:

História dos Restaurantes. Organograma do setor de A&B. Atendimento ao cliente. Técnicas de serviços. *Mise en Place*. Apresentação pessoal e funções dos colaboradores do restaurante, bar e *room service*. Técnicas de vendas nos bares e restaurantes. Serviços de vinho, cerveja, sucos e coquetelaria.

Bibliografia Básica:

CASTELLI, Geraldo. **Gestão Hoteleira**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016

KNIGHT, John Barton; KOTSCHEVAR, Lendal H. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. 3. ed. São Paulo: Roca, 2005.

Bibliografia Complementar:

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. 9. ed. São Paulo: Senac, 2010

STEINBRUCH, Eva Ribenboim. **Brasil: gastronomia, cultura e turismo**. São Paulo: BEI Comunicação, 2010.

VENTURI, James Luiz. **Gerenciamento de bares e restaurantes**. Rio de Janeiro: Bookman, 2010.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| Curso | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
|----------------|--------------------------------------|----------------|---------|
| Disciplina | Espanhol Aplicado à Hospedagem I | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | ----- | Período letivo | 1º |

Ementa:

O ensino de espanhol contextualizado às práticas laborais da área de hospedagem. Apresentação e questionamento de dados pessoais e profissionais de um turista para realização de reservas, check in e check out em um hotel (nome, sobrenomes, idade, e-mail, endereço, data de nascimento, profissão e origem). Conteúdo gramatical (verbos ser, tener, estar, vivir en presente de indicativo; pronombres personales; los posesivos; el alfabeto; numerales cardinales, ordinales, adverbios interrogativos, frases interrogativas y demostrativos. Conteúdo lexical (partes de um hotel e profissões da hotelaria).

Bibliografia Básica:

DUEÑAS, Carlos Romero; HERMOSO, Alfredo González. **Gramática:** del español lengua extranjera. 1.ed. Madrid: Edelsa, 2011.

MORENO, Concha; TUTS, Martina. **Cinco estrelas:** español para el turismo. 1. ed. Madrid: SGEL - Educación, 2009.

Bibliografia Complementar:

LAYER, Rubi Scrive. **Voces de América:** cultura y civilización. São Paulo: Sociedad General Española de Librería, [20-?]. 1 DVD (45 min.): NTSC: son., color.

MICHAELIS. **Dicionário escolar espanhol.** 2. ed. São Paulo: Melhoramentos, 2008.

SENÑS. **Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños:** volume único. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2008.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|-------------------|---|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | História e Cultura Aplicadas ao Turismo | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 1º |

Ementa:

História e Turismo. Patrimônio Cultural. Cultura Popular. Aspectos do Folclore Sergipano. Movimentos Socioculturais de Sergipe.

Bibliografia Básica:

ALENCAR, Aglaé D'Ávila Fontes de. **Danças e folguedos**: iniciação ao folclore sergipano. 2. ed. Aracaju: [s.n.], 2003.

ALENCAR, Aglaé D'Ávila Fontes de. Danças e folguedos: FUNARI, Pedro Paulo; PINSKY, Jaime (Org.). **Turismo e patrimônio cultural**. 5. ed. São Paulo: Contexto, 2012 (Coleção Turismo Contexto).

Bibliografia Complementar:

CASCUDO, Luís da Câmara. **Dicionário do folclore brasileiro**. 12. ed. São Paulo: Global, 2012.

DANTAS, Ibarê. **História de Sergipe**: República (1889-2000). Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 2004.

FRANÇA, Vera Lúcia Alves; CRUZ, Maria Tereza Souza (Coord.). **Atlas Escolar de Sergipe**: Espaço Geo-Histórico e Cultural. João Pessoa: Grafset, 2007.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|-------------------|--------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Teorias e Técnicas de Eventos | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 1º |

Ementa:

Conceito de evento. A importância dos eventos na atividade turística. Tipos de eventos. Etapas do planejamento de eventos: pré-evento; trans-evento e pós-eventos. Estruturação de um projeto de eventos.

Bibliografia Básica:

BRITO, Janaína; FONTES, Nena. **Estratégias para Eventos**: uma ótica do *marketing* e do turismo. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2006.

CESCA, Cleuza G. Gimenes. **Organização de eventos**: manual para planejamento e execução. 10. ed. São Paulo: Summus, 2008.

Bibliografia Complementar:

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. 2. ed. Rio de Janeiro: Saraiva, 2016.

MARANHO, José Antônio. **Manual de organização de congressos e eventos similares**. Rio de Janeiro: Qualitymark, 2008.

SOARES, Esther Proença; FALCÃO, Maria Felícia da Câmara. **A mesa**: arranjo e etiqueta. 9. ed. Barueri, SP: Manole, 2010.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|-------------------|--|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Fundamentos do Turismo e Hospitalidade | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 1º |

Ementa:

Conceitos de Turismo e Hospitalidade. O mercado de Turismo: oferta e demanda. Segmentação do turismo. Tipologia e classificação dos meios de hospedagem no Brasil. Estrutura e organização dos meios de hospedagem. Operações hoteleiras. Impactos socioambientais da atividade turística.

Bibliografia Básica:

CASTELI, Geraldo. **Hospitalidade:** a inovação na gestão das organizações prestadoras de serviços. Editora Saraiva, 2012.

KNUPP, Marcos Eduardo Carvalho Gonçalves. **Fundamentos do turismo.** Curitiba: Inter Saberes, 2015.

Bibliografia Complementar:

BARRETTO, Margarita. **Manual de iniciação ao estudo do turismo.** 20. ed. Campinas: Papirus, 2014.

BENI, Mário Carlos. **Colecionando destinos:** viagens-percepção, imaginário e experiência. São Paulo: Senac, 2007.

PETROCCHI, Mario. **Turismo:** planejamento e gestão. 2.ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|-------------------|--------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Técnicas Operacionais de Recepção | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 1º |

Ementa:

Visão geral sobre o Departamento de Hospedagem. A interdependência dos departamentos do setor habitacional do hotel. Cargos e funções da Recepção (*Front Office e Back Office*). Norma ABNT NBR 15.042: Turismo – Chefe de Recepção – Competência de Pessoal. Fluxo de serviços da Recepção. Procedimentos de *Check in* e de *Check out*. Registro de hóspedes. Documentos utilizados na recepção (FNRH, BOH, Rooming List, dentre outros). Normas comportamentais e postura pessoal.

Bibliografia Básica:

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. Rio de Janeiro: Saraiva, 2006.

PERÉZ, Luis di Muro. **Manual prático de recepção hoteleira**. 2.ed. São Paulo: Roca, 2014.

Bibliografia Complementar:

GREGSON, Paul Willian (Org). **Hotelaria na prática**. Barueri: Manole, 2009.

HAYES, David K; NINEMEIER, Jack D. **Gestão de operações hoteleira**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2005.

RUTHERFORD, Denney G. (Org.). **Hotel: gerenciamento e operações**. 2. ed. Campinas: Roca, 2004.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|-------------------|--------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Técnicas de Vendas na Hotelaria | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 1º |

Ementa:

Fundamentos do *Marketing* de Serviços. Composto do *marketing*. Técnicas de promoção e distribuição do produto hoteleiro. Processos e rotinas do setor de reservas em meios de hospedagem. *Marketing* interno.

Bibliografia Básica:

CASTELI, Geraldo. **Gestão Hoteleira**. 2.ed. São Paulo: Editora Saraiva, 2016.

LARA, Simone. **Marketing & Vendas na Hotelaria**. São Paulo: Editora Futura, 2001.

Bibliografia Complementar:

ANDRADE, Carlos Frederico de. **Marketing**: O que é? Quem faz? Quais as tendências? Paraná: Editora Intersaberes, 2012.

FERRACCIÚ, João de Simoni Soderini. **Marketing Promocional**: a evolução da promoção de venda. 6. edição, São Paulo: Pearson, 2007.

VIERA, Elenara Viera de. **Marketing hoteleiro**: uma ferramenta indispensável. Caxias do Sul: Educs, 2003.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|-------------------|--------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Ética e Postura Profissional | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 1º |

Ementa:

Noções gerais da Ética. Distinção entre Ética, Moral e Direito. Ética profissional e cidadania: conceitos e fundamentos. Código de Ética Mundial para o turismo (OMT). Etiqueta social: regras de etiqueta, postura no ambiente de trabalho, higiene e apresentação pessoal. Trabalho em equipe, liderança e motivação. As relações humanas na hotelaria e o relacionamento interpessoal.

Bibliografia Básica:

SÁ, Antônio Lopes de. **Ética profissional**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

VÁSQUEZ, Adolfo Sanchez. **Ética**. 32. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2011.

Bibliografia Complementar:

FERNANDES, João Viegas; FERNANDES, Filomena Maurício Viegas. **Turismo de saúde e bem-estar no mundo: ética, excelência, segurança e sustentabilidade**. São Paulo: Senac, 2011.

MOSCOVICI, Fela. **Desenvolvimento interpessoal: treinamento em grupo**. 19. ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2010.

SOUZA, Herbert; RODRIGUES, Carla. **Ética e cidadania**. São Paulo: Moderna, 1995.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--------------------------------------|----------------|---------|
| Curso | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina | Informática Básica | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | ----- | Período letivo | 1º |

Ementa:

Definições de informática elementar. Configuração e manipulação de arquivos em sistemas operacionais. Recursos da Internet. Aplicativos para processadores de texto, planilhas eletrônicas, apresentação multimídia.

Bibliografica Básica:

BARRIVIERA, Rodolfo; OLIVEIRA, Eder Diego de. **Introdução à informática**. Curitiba: Livro Técnico, 2012.

VELLOSO, Fernando de Castro. **Informática: conceitos básicos**. 9. ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

Bibliografia complementar:

GUERREIRO, Evandro Prestes. **Cidade digital: infoinclusão social e tecnologia em rede**. São Paulo: Senac, 2006.

MARÍN, Aitor. **Tecnologia da informação nas agências de viagens: em busca da produtividade e do valor agregado**. São Paulo: Aleph, 2007.

STRASSMANN, Paul A. **Os frutos da informática: a transformação do trabalho na era eletrônica**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1986.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

2º Período

| | | | |
|-------------------|--------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Inglês Aplicado à Hotelaria I | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 2º |

Ementa:

Introdução às habilidades de compreensão e produção de textos orais e escritos, através de funções sociais (*welcomes, giving personal information, receiving guests, dealing with costumers, explaining facilities, asking questions for information, giving directions*) e estruturas básicas da língua inglesa, com ênfase no vocabulário específico da área da Hotelaria.

Bibliografia Básica:

AUN, Eliana. MORAES, Maria Clara Prete de. SANSANOVICZ, Neuza Bilia. **English for All**. Editora Saraiva. São Paulo, 2010.

TORRES, Nelson. **Gramática Prática da Língua Inglesa: O Inglês Descomplicado**. 10. ed. Saraiva: São Paulo, 2012.

Bibliografia Complementar:

BOLTON, David. **Grammar Practice In Context With Answers**. Editora Richmond – Moderna. São Paulo, 2009.

FRAXINO, André & PERUSO, André. **Inglês para Profissionais de Turismo**. São Paulo: Disal, 2011.

OXFORD. **Dicionário Escolar para estudantes brasileiros de inglês**. Português-Inglês/Inglês-Português. Oxford University Press, 2007.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|-------------------|--------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Técnicas Operacionais de Governança | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 2º |

Ementa:

A dinâmica do setor habitacional do hotel. Importância do setor de Governança na prestação de serviços da hotelaria. O perfil requerido para os cargos da Governança. Rotinas de serviços da Governanta Executiva, da Supervisora de Andares, da Camareira, do Encarregado de Lavanderia e demais cargos da Governança. Situações variadas de contato com o hóspede.

Bibliografia Básica:

CÂNDIDO, Índio. **Governança em hotelaria**. 4. ed. São Paulo: Educs, 2001.

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. 2. ed. Rio de Janeiro: Saraiva, 2016.

Bibliografia Complementar:

DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira (Orgs). **Gestão de hotelaria e turismo**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

HAYES, David K; NINEMEIER, Jack D. **Gestão de operações hoteleiras**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2005.

ISMAIL, Ahmed. **Hospedagem: front office e governança**. São Paulo: Editora Thompson, 2004.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|-------------------|--------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Técnicas de Serviços de Cozinha | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 2º |

Ementa:

Estrutura de cozinha nos hotéis. Organograma da brigada da cozinha. Técnicas básicas de culinária e preparações. Ficha técnica de pratos. Planejamento de cardápio. Legislação sanitária. Alimentos seguros e boas práticas de fabricação.

Bibliografia Básica:

CASTELLI, Geraldo. **Gestão Hoteleira**. 2. ed. São Paulo: Saraiva, 2016.

VENTURI, James Luiz. **Gerenciamento de bares e restaurantes**. 1. ed. Rio de Janeiro: Bookman, 2010.

Bibliografia Complementar:

KNIGHT, John Barton; KOTSCHERVAR, Lendal H. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. São Paulo: Roca, 3.ed.,2005.

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. 9. ed. São Paulo: Senac, 2010

STEINBRUCH, Eva Ribenboim. **Brasil: gastronomia, cultura e turismo**. São Paulo: BEI Comunicação, 2010.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|-------------------|--|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Direito e Legislação Aplicados à Hotelaria | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 2º |

Ementa:

Princípios e conceitos básicos do Direito. Normas jurídicas aplicáveis às atividades do setor hoteleiro, sobretudo em empresas da iniciativa privada. Legislação específica voltada à hotelaria, gastronomia e eventos. Código de Defesa do Consumidor.

Bibliografia Básica:

ATHENIENSE, Luciana Rodrigues. **Viajando direito:** guia prático dos direitos e deveres dos turistas e prestadores de serviços. Belo Horizontes: Leitura, 2006.

MAMEDE, Gladston. **Manual de direito para administração hoteleira.** Atlas, 2009

Bibliografia Complementar:

FONTELES, José Osmar. **Turismo e impactos socioambientais.** São Paulo: Aleph, 2004.

MILARÉ, Édís. **Direito do ambiente:** a gestão ambiental em foco. 5 ed. São Paulo: Ed. Revista dos Tribunais, 2007.

NEIMAN, Zysman; RABINOVICI, Andréa. **Turismo e meio ambiente no Brasil.** São Paulo: Manole, 2010.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|-------------------|--------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Custos na Hotelaria | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 2º |

Ementa:

Introdução à gestão de custos: conceituação, objetivos e terminologias. Custos hoteleiros: margens de contribuição, custos fixos, custos variáveis, ponto de equilíbrio e análise custo-volume-lucro. Alavancagem e margem de segurança. Formação de preços de produtos e serviços hoteleiros. Noções de Empreendedorismo.

Bibliografia Básica:

BRUNI, Adriano Leal; FAMÁ, Rubens. **Gestão de custos e formação de preços:** com aplicação na calculadora HP 12C e Excel. 3 ed. São Paulo: Atlas, 2004.

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira.** Rio de Janeiro: Saraiva, 2006

Bibliografia Complementar:

ASSAF NETO, A.; LIMA, Fabiano G. **Curso de administração financeira.** São Paulo: Atlas, 2008.

BORNIA, Antonio César. **Análise gerencial de custos em empresas modernas.** Porto Alegre: Bookman, 2002.

SALIN. César Simões. **Introdução ao empreendedorismo:** despertando a atitude empreendedora. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|-------------------|---------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Técnicas Administrativas da Hotelaria | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 2º |

Ementa:

Cargos e funções dos setores administrativos do hotel: compras, almoxarifado, manutenção, setor de pessoal e gerência geral. Procedimentos operacionais. Sistema de gestão ambiental nos meios de hospedagem.

Bibliografia Básica:

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. 2. ed. Editora Saraiva, 2016.

PEREIRA, Cláudio de Souza (Org.). **Dimensões funcionais da gestão de pessoas**. 9. ed. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 2010.

Bibliografia Complementar:

FLORES, Paulo Silas Ozores. **Treinamento em qualidade**: fator de sucesso para desenvolvimento de hotelaria e turismo. São Paulo: Roca, 2002.

GONÇALVES, Luiz Cláudio. **Gestão ambiental em meios de hospedagem**. 1. ed. São Paulo: Aleph, 2004.

HAYES, David K; NINEMEIER, Jack D. **Gestão de operações hoteleiras**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2005.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|-------------------|--------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Geografia Aplicada ao Turismo | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 2º |

Ementa:

Geografia do Turismo: espaço geográfico e espaço turístico. O turismo como fenômeno social. Turismo e a organização territorial. Elementos da Geografia Física, da Geografia Humana e da Geografia Econômica. Leitura de mapas. Sinalização turística.

Bibliografia Básica:

CRUZ, Rita de Cássia A. da. **Introdução à Geografia do Turismo**. São Paulo: Roca, 2001.

TAMDJIAN, James Onnig; MENDES, Ivan Lazzari. **Geografia geral e do Brasil**: estudos para compreensão do espaço: ensino médio. São Paulo: FTD, 2004.

Bibliografia Complementar:

ALMEIDA, Regina Araújo de. **Geografia e Cartografia para o Turismo**. São Paulo: MTUR/AVT/USP, 2007.

PEARCE, Douglas G. **Geografia do turismo**. São Paulo: Aleph, 2003.

SENAC. DN. **Turismo**: espaço e tempo. Rio de Janeiro: Ed. SENAC Nacional, 2000.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|-------------------|--------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Saúde e Segurança no Trabalho | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 2º |

Ementa:

Histórico e siglas de segurança. Conceitos de segurança. As principais normas regulamentadoras. Comunicação de Acidente de Trabalho - CAT; Laudo Técnico das Condições do Ambiente de Trabalho - LTCAT. Programa de Condições do Meio Ambiente do Trabalho. Ergonomia, Desenvolvimento X Natureza. Serviços de Medicina do Trabalho. Educação e Saúde do trabalhador.

Bibliografia Básica:

ARAÚJO, Giovanni Moraes de. **Legislação de Segurança e Saúde no Trabalho**. Vol. 1, 10ª ed., Rio de Janeiro, Ed. GVC, 2013.

SHERIQUE, Jaques. **Aprenda como fazer** : Perfil Profissiográfico Previdenciário — PPP, Riscos Ambientais do Trabalho — RAT/FAP (novo), PPRA/NR-9, PPRA-DA(INSS), PPRA/NR-32, PCMAT, PGR, LTCAT, laudos técnicos, Custeio da Aposentadoria Especial, GFIP / Jaques Sherique. — 8. ed. São Paulo : LTr, 2015.

Bibliografia Complementar:

CAMPOS, Armando Augusto Martins. **CIPA - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes**: uma nova abordagem. 17. ed. São Paulo: Senac, 2011.

GONÇALVES, Edwar Abreu. **Manual de segurança e saúde no trabalho**. 2. ed. São Paulo: LTR, 2003.

OLIVEIRA, Cláudio A. Dias de. **Passo à passo dos procedimentos técnicos em segurança e saúde no trabalho**: micro, pequenas, médias e grandes empresas. 1. ed. São Paulo: LTR, 2002.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|-------------------|--------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Estágio Supervisionado | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 2º |

Ementa:

Importância da atividade de estágio. Dinâmicas do mercado de trabalho no setor de serviços. O profissional da área de turismo e hospitalidade e o mundo do trabalho: postura e comportamento. Técnicas laborais de hospedagem.

Bibliografia Básica:

ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. **Formação e capacitação do profissional em turismo e hotelaria**: reflexões e cadastro das instituições educacionais do Brasil. São Paulo: Aleph, 2002.

BISSOLI, Maria Angela Marques Ambrizi. **Estágio em turismo e hotelaria**. 3 ed. São Paulo: Aleph, 2006.

Bibliografia Complementar:

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. Rio de Janeiro: Saraiva, 2006.

COOPER, Chris. **Educando os educadores em Turismo**: manual de educação em turismo e hospitalidade. São Paulo: Roca, 2001.

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria**. Caxias do Sul: Educs, 2004.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|-------------------|--------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Técnicas Operacionais de Eventos | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | Teorias e Técnicas de Eventos | Período/Série | 2º |

Ementa:

Etapas da contratação de serviços para eventos. Técnicas de Cerimonial e Protocolo. Organização e operacionalização de um evento técnico-científico. Avaliação do evento.

Bibliografia Básica:

BRITO, Janaína; FONTES, Nena. 2. ed. **Estratégias para Eventos:** uma ótica do marketing e do turismo. São Paulo: Aleph, 2006.

CESCA, Cleuza G. Gimenes. **Organização de eventos:** manual para planejamento e execução. 10. ed. São Paulo: Summus, 2008.

Bibliografia Complementar:

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos:** teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2003.

LUKOWER, Ana. **Cerimonial e protocolo.** 4. ed. São Paulo: Contexto, 2012.

MATIAS, Marlene. **Organização de eventos:** procedimentos e técnicas. 5. ed. Barueri: Manole, 2010.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

3º Período

| | | | |
|-------------------|--------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Inglês Aplicado à Hotelaria II | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 3º |

Ementa:

Desenvolvimento de habilidades de compreensão e produção de textos orais e escritos, através de funções sociais (*explaining an itinerary, giving instructions, dealing with complaints, making suggestions, dealing with requests and enquiries, dealing with payment*) e estruturas básicas da língua inglesa, com ênfase no vocabulário específico da área da Hotelaria.

Bibliografia Básica:

AUN, Eliana. MORAES, Maria Clara Prete de. SANSANOVICZ, Neuza Bilia. *English for All*. Editora Saraiva. São Paulo, 2010.

TORRES, Nelson. **Gramática Prática da Língua Inglesa: O Inglês Descomplicado**. 10. ed. Saraiva: São Paulo, 2012.

Bibliografia Complementar:

BOLTON, David. *Grammar Practice In Context With Answers*. Editora Richmond – Moderna. São Paulo, 2009.

FRAXINO, André & PERUSO, André. **Inglês para Profissionais de Turismo**. São Paulo: Disal, 2011.

OXFORD. **Dicionário Escolar para estudantes brasileiros de inglês**. Português-Inglês/Inglês-Português. Oxford University Press, 2007.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| Curso | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
|----------------|--------------------------------------|----------------|---------|
| Disciplina | Espanhol Aplicado à Hospedagem II | Carga horária | 30 h.r. |
| Pré-requisitos | ----- | Período letivo | 3º |

Ementa:

O ensino de espanhol contextualizado às práticas laborais da área de hospedagem. Descrição / apresentação de um hotel (categoria, serviços e localização). Conteúdo gramatical (*verbos ser, tener, estar, vivir en presente de indicativo; pronombres personales; los posesivos; el alfabeto; numerales cardinales, ordinales, adverbios de lugar y demostrativos*). Conteúdo lexical (partes de um hotel e profissões da hotelaria).

Bibliografia Básica:

DUEÑAS, Carlos Romero; HERMOSO, Alfredo González. **Gramática:** del español lengua extranjera. 1.ed. Madrid: Edelsa, 2011.

MORENO, Concha; TUTS, Martina. **Cinco estrelas:** *español para el turismo*. 1. ed. Madrid: SGEL - Educación, 2009.

Bibliografia Complementar:

LAYER, Rubi Scrive. **Voces de América:** cultura y civilización. São Paulo: Sociedad General Española de Librería, [20-?]. 1 DVD (45 min.): NTSC: son., color.

MICHAELIS. **Dicionário escolar espanhol.** 2. ed. São Paulo: Melhoramentos, 2008.

SENÑS. **Diccionario para la enseñanza de la lengua española para brasileños:** volume único. 2. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2008.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|-------------------|--|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Técnicas Informacionais para Hotelaria | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 3º |

Ementa:

Definições de informática elementar. Configuração e manipulação de arquivos em sistemas operacionais. Recursos da Internet. Aplicativos para processadores de texto, planilhas eletrônicas, apresentação multimídia. Sistemas informatizados específicos da área de Hotelaria. Sistemas informatizados de comunicação *on-line* para reservas em hotéis e similares.

Bibliografia Básica:

BARRIVIERA, Rodolfo; OLIVEIRA, Eder Diego de. **Introdução à informática**. Curitiba: Livro Técnico, 2012.

VELLOSO, Fernando de Castro. **Informática: conceitos básicos**. 9. ed., Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

Bibliografia Complementar:

GUERREIRO, Evandro Prestes. **Cidade digital: infoinclusão social e tecnologia em rede**. São Paulo: Senac, 2006.

GUIMARÃES, André Sathler. **E-turismo: internet e negócios do turismo**. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

MARÍN, Aitor. **Tecnologia da informação nas agências de viagens: em busca da produtividade e do valor agregado**. São Paulo: Aleph, 2007.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|-------------------|--------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Fundamentos da Hotelaria Hospitalar | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 3º |

Ementa:

Histórico do turismo de saúde e bem-estar. Conceitos e terminologias. Similaridades entre as estruturas hoteleiras e hospitalares. Elementos necessários para implantação e reorganização de serviços de hotelaria hospitalar, tanto em empreendimentos novos, quanto nos já construídos. Setores e departamentos da Hotelaria Hospitalar. Cargos e funções. Serviços Personalizados de Atendimento - SPAs. Qualidade e hospitalidade.

Bibliografia básica:

BOEGER, Marcelo. **Hotelaria Hospitalar: gestão em hospitalidade e humanização**. São Paulo: Senac, 2009.

FERNANDES, João Viegas; FERNANDES, Filomena Maurício Viegas. **Turismo de Saúde e Bem-estar no mundo: ética, excelência, segurança e sustentabilidade**. – São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2011.

Bibliografia complementar:

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. Rio de Janeiro: Saraiva, 2006.

GODOI, Adalto Felix de. **Hotelaria Hospitalar e Humanização no Atendimento em Hospitais: pensando e fazendo**. – São Paulo, Ícone, 2008.

TARABOULSI, Fadi Antoine. **Administração de Hotelaria Hospitalar**. São Paulo: Atlas, 2003.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|-------------------|--------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Projeto Integrador | Carga Horária | 60 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 3º |

Ementa:

Normas para construção de um projeto técnico. O projeto integrador como ferramenta essencial para a formação técnica em hospedagem. Processos dos serviços hoteleiros de recepção, governança, vendas, eventos, cozinha e restaurante. Elaboração, organização e execução de um projeto técnico em que os serviços hoteleiros sejam contemplados de forma integrada.

Bibliografia Básica:

DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira (Orgs). **Gestão de Hotelaria e Turismo**. São Paulo: Pearson Prantice Hall, 2005.

GUZELA, Guilherme. **Gestão de Meios de Hospedagem** [livro eletrônico]. Curitiba: InterSaberes, 2014.

Bibliografia Complementar:

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. Rio de Janeiro: Saraiva, 2006

KNIGHT, John Barton; KOTSCHKEVAR, Lendal H. **Gestão, planejamento e operação de restaurantes**. 3. Ed. São Paulo: Roca, 2005

MATIAS, Marlene. **Organização de Eventos: procedimentos e Técnicas**. 5.ed. São Paulo: Manole, 2010.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|-------------------|--------------------------------------|---------------|---------|
| Curso: | Técnico de Nível Médio em Hospedagem | | |
| Disciplina: | Técnicas de Recreação | Carga Horária | 30 h.r. |
| Pré-requisito(s): | ----- | Período/Série | 3º |

Ementa:

Estudo do uso do tempo livre e da prática de atividades recreativas e prazerosas. Fundamentos da recreação em ambientes, como hospitais e hotéis. Recreação e lazer para as diferentes faixas etárias e necessidades. Apresentações práticas de atividades recreativas.

Bibliografia Básica:

MIAN, Robson. **Monitor de recreação:** formação profissional. São Paulo: Texto novo, 2005.

PINA, Luiz Wilson; RIBEIRO, Olivia C. F. **Lazer e recreação na hotelaria.** São Paulo: SENAC, 2007.

Bibliografia Complementar:

CIVITATE, Hector. **Jogos recreativos:** para clubes, academias, hotéis, acampamentos, spas e colônias de férias. São Paulo: Sprint, 2001.

KRAUSE, Hubert. **Ganhe dinheiro brincando:** recreação em festas e eventos. São Paulo: Icone, 2007.

LORDA, Raul. **Recreação na terceira idade.** São Paulo: Sprint, 2004.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

11.2 – ANEXO II – Quadro de Equivalência

Quadro 10: QUADRO DE EQUIVALÊNCIA DAS DISCIPLINAS

| MATRIZ CURRICULAR n. 201301 | | MATRIZ CURRICULAR NOVA | |
|-----------------------------|--|------------------------|---|
| Código | Disciplina | Código | Disciplina |
| CTH.197 | Fundamentos de Turismo e Hospitalidade | ----- | Fundamentos de Turismo e Hospitalidade |
| CTH.205 | Fundamentos da Hotelaria | ----- | Fundamentos de Turismo e Hospitalidade |
| CTH.198 | História e Cultura Aplicadas ao Turismo | ----- | História e Cultura Aplicadas ao Turismo |
| CTH.199 | Geografia Aplicada ao Turismo | ----- | Geografia Aplicada ao Turismo |
| CTH.200 | Relações Interpessoais | ----- | Ética e Postura Profissional |
| CTH.207 | Ética e Postura Profissional | ----- | Ética e Postura Profissional |
| CTH.201 | Produção de Textos Técnicos e Trabalhos Acadêmicos | ----- | Linguagem e Comunicação Empresarial |
| CTH.202 | Saúde e Segurança no Trabalho | ----- | Saúde e Segurança no Trabalho |
| CTH.203 | Inglês Aplicado I | ----- | Inglês Aplicado à Hotelaria I |
| CTH.214 | Inglês Aplicado II | ----- | Inglês Aplicado à Hotelaria II |
| CTH.221 | Inglês Aplicado III | ----- | Inglês Aplicado à Hotelaria II |
| CTH.204 | Espanhol Aplicado I | ----- | Espanhol Aplicado à Hospedagem I |
| CTH.215 | Espanhol Aplicado II | ----- | Espanhol Aplicado à Hospedagem II |
| CTH.222 | Espanhol Aplicado III | ----- | Espanhol Aplicado à Hospedagem II |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|---------|--|-------|--|
| CTH.206 | Direito e Legislação aplicados à Hotelaria | ----- | Direito e Legislação Aplicados à Hotelaria |
| CTH.208 | Técnicas de Comercialização e Vendas | ----- | Técnicas de Vendas na Hotelaria |
| CTH.209 | Informática Básica | ----- | Informática Básica |
| CTH.210 | Contabilidade Hoteleira | ----- | Custos na Hotelaria |
| CTH.211 | Técnicas Operacionais de Governança | ----- | Técnicas Operacionais de Governança |
| CTH.212 | Técnicas Operacionais de Recepção | ----- | Técnicas Operacionais de Recepção |
| CTH.213 | Técnicas Operacionais de Eventos | ----- | Teorias e Técnicas de Eventos Técnicas Operacionais de Eventos |
| CTH.216 | Empreendedorismo | ----- | SEM EQUIVALÊNCIA |
| CTH.217 | Gestão de Pessoas na Hotelaria | ----- | Técnicas Administrativas de Hotelaria |
| CTH.218 | Técnicas Administrativas de Hotelaria | ----- | Técnicas Administrativas de Hotelaria |
| CTH.219 | Hotelaria e Meio Ambiente | ----- | Técnicas Administrativas de Hotelaria |
| CTH.220 | Técnicas Operacionais de Alimentos e Bebidas | ----- | Técnicas de Serviços de Bar e Restaurante Técnicas de Serviços de Cozinha |
| CTH.223 | Seminário de Práticas Laborais | ----- | Estágio Supervisionado |
| ----- | SEM EQUIVALÊNCIA | ----- | Fundamentos de Hotelaria Hospitalar |
| ----- | SEM EQUIVALÊNCIA | ----- | Técnicas de Recreação |
| ----- | SEM EQUIVALÊNCIA | ----- | Técnicas Informacionais para Hotelaria |
| ----- | SEM EQUIVALÊNCIA | ----- | Projeto Integrador |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

RESOLUÇÃO Nº 08/2018/CS/IFS

Aprova a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem, na modalidade EJA, ofertado pelo campus Aracaju do IFS.

O PRESIDENTE DO CONSELHO SUPERIOR DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE, faz saber que, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei nº 11.892 de 29 de dezembro de 2008 e o Art. 9º do Estatuto do IFS, considerando o Processo IFS nº 23290.001528/2017-30 e a 1ª Reunião Ordinária do Conselho Superior no ano 2018, ocorrida em 23/02/2018,

RESOLVE:

I – APROVAR a reformulação do Projeto Pedagógico do Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem, na modalidade EJA, ofertado pelo campus Aracaju do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe.

III - Esta Resolução entra em vigor nesta data.

Aracaju, 13 de março de 2018.

Ailton Ribeiro de Oliveira
Presidente do Conselho Superior/IFS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

**TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM INTEGRADO AO ENSINO
MÉDIO NA MODALIDADE EJA**

APROVADO PELO CONSELHO SUPERIOR
RESOLUÇÃO Nº 08/2018/CS/IFS

ARACAJU

2018



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

CNPJ / Campus Aracaju: 10.728.444/0003-63

Razão social: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE – CAMPUS ARACAJU

Nome fantasia: IFS

Esfera administrativa: FEDERAL

Endereço: Av. Eng. Gentil Tavares da Mota, nº 1166, Bairro: Getúlio Vargas.

Telefone: (79) 3711-3100 / 3711-3158 / FAX (79) 3711-3155

E-mail: proen@ifs.edu.br/ gabinete.reitoria@ifs.edu.br

Site: www.ifs.edu.br

CURSO TÉCNICO DE NÍVEL MÉDIO EM HOSPEDAGEM INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO NA MODALIDADE EJA

1. Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer
2. Carga Horária: 2.400
3. Regime: Anual
4. Turno de oferta: Noturno
5. Duração: 3 anos
6. Forma de oferta: Integrado na modalidade de Educação de Jovens e Adultos.
7. Local de oferta: Campus Aracaju – SE

Ato autorizativo: Resolução Nº 06/2009/CS de 18 de maio de 2009



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

SUMÁRIO

| | |
|---|----|
| 1. JUSTIFICATIVA | 04 |
| 2. OBJETIVOS | 09 |
| 2.1 Objetivo Geral | 09 |
| 2.2 Objetivos Específicos | 09 |
| 3. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO | 09 |
| 4. REQUISITOS DE ACESSO | 10 |
| 5. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR | 11 |
| 5.1 Fundamentação Legal | 13 |
| 5.2 Estrutura Curricular | 14 |
| 6. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS | 16 |
| 7. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO | 17 |
| 8. DIPLOMA / CERTIFICADO | 17 |
| 9. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS | 17 |
| 10. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO | 19 |
| 11. ANEXOS | 22 |
| 11.1 Anexo I - Ementas | 22 |
| 11.2 Anexos II – Tabela de Equivalência | 64 |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

IV JUSTIFICATIVA

O Plano do Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos está fundamentado legalmente nos princípios norteadores emanados da Lei 9.394/96, nos Decretos 5.154 de 23 de julho de 2004, Decreto 5.840 de 13 de julho de 2006 e no Decreto 5478 de 24 de junho de 2005, além dos pareceres, parâmetros curriculares do Ensino Médio e as diretrizes curriculares nacionais da Educação Profissional de nível técnico e do Ensino Médio.

Considerando os altos índices de jovens e adultos com baixo grau de escolaridade e sem qualificação profissional, fato que inviabiliza a inserção destes no mundo do trabalho e no tecido social, o IFS consolida um dos princípios da sua função social, relacionado à democratização do ensino, através da oferta da educação profissional integrada ao ensino médio, àqueles que não tiveram acesso aos bens produzidos socialmente, dando-lhes condições de efetivar a sua cidadania.

Nesta perspectiva, fomenta a construção de uma identidade do sujeito individual e coletivo, capaz de lidar com o avanço da Ciência e da Tecnologia, compreendendo a realidade econômica, política, cultural e do mundo do trabalho para nele atuar de maneira ética e transformadora.

Destarte, este currículo ora apresentado propõe-se a assegurar aos alunos da EJA uma formação profissional no eixo tecnológico de Hospitalidade e Lazer. Esse profissional encontrará espaço definido no mundo do trabalho, no qual atuará em Meios de hospedagem (hotéis, pousadas, albergues, flats, motéis, SPAs, colônias de férias, Condotéis, condomínios residenciais, casas de repouso, acampamentos, estalagens ou resorts) e/ou como autônomo na prestação de serviços.

Com essa oferta, dimensiona-se a responsabilidade desta instituição de Educação Pública em relação ao atendimento desse segmento e ao cumprimento da sua função social, contribuindo assim para saldar uma dívida social através da elevação do grau de escolaridade do trabalhador, além de viabilizar o seu acesso a uma educação Profissional que lhe dê condições para acompanhar o acelerado desenvolvimento científico -



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

tecnológico, com capacidade para transferir e aplicar esses saberes na sua vida social e laboral.

O Curso Técnico em Hospedagem na modalidade EJA justifica-se pelo fato de que o turismo no mundo cresce em ritmo acelerado e é considerado uma importante atividade que movimenta a economia global, principalmente, em consequência do desenvolvimento dos transportes aéreos.

O grande impulso para a implantação das políticas de Turismo no Estado de Sergipe ocorreu na década de 1990 através do Programa de Desenvolvimento do Turismo no Nordeste – PRODETUR/NE, que conforme descreve o Banco do Nordeste ([s.d.])¹, foi instituído com o objetivo de criar condições favoráveis para a expansão e melhoria da qualidade da atividade turística, bem como, melhorar a condição de vida das populações residentes nas áreas beneficiadas. De acordo com os relatórios do Banco do Nordeste, Braghini destaca que os investimentos do Programa:

Destinaram-se a fornecer melhores condições de infraestrutura de apoio, em áreas definidas de expansão turística, através do financiamento de obras múltiplas de saneamento, transportes, preservação ambiental, recuperação do patrimônio histórico e desenvolvimento institucional (BRAGHINI, 2009, p.69)².

No curso das ações do Programa e por meio do PRODETUR/NE II, o referido autor chama à atenção, de que também na década de 1990, a Secretaria do Estado do Turismo de Sergipe (SETUR) apresentou a Política Estadual de Turismo buscando se alinhar à nova divisão territorial em Polos Turísticos proposta pelo PRODETUR.

¹BANCO DO NORDESTE. [Publicações: Institucional. **O programa.**] Sítio do Banco do Nordeste, [s.d.]. Disponível em: <

https://www.bnb.gov.br/apresentacao17?p_p_id=101&p_p_lifecycle=0&p_p_state=maximized&p_p_mode=view&_101_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_content&_101_returnToFullPageURL=%2Fapresentacao17&_101_assetEntryId=88185&_101_type=content&_101_groupId=84725&_101_urlTitle=oprogra3&redirect=https%3A%2F%2Fwww.bnb.gov.br%2Fapresentacao17%3Fp_p_id%3D3%26p_p_lifecycle%3D0%26p_p_state%3Dmaximized%26p_p_mode%3Dview%26_3_groupId%3D0%26_3_keywords%3Dprodetur%26_3_struts_action%3D%252Fsearch%252Fsearch%26_3_redirect%3D%252Fapresentacao17&inheritRedirect=true>. Acesso em: 10 set. 2017.

² BRAGHINI, Claudio Roberto. **Sustentabilidade da atividade turística em Xingó (SE/AL)**. 2009. 360f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente) – Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Um dos resultados dessa Política de Turismo foi o aumento do fluxo turístico no Estado e em especial na capital Aracaju, portão de entrada do Turismo em Sergipe.

Ao analisar os dados dos relatórios do PRODETUR, Freitas e Melo (2009) destacam que:

O aumento de fluxo de visitantes no Estado de Sergipe estimulou o aumento da oferta de meios de hospedagem, com aumento de quase 600 quartos e 28 estabelecimentos no período de 1995 a 2000, o que corresponde, respectivamente, a um acréscimo de 26% nas unidades habitacionais (4,7% ao ano) e significativos 47% de aumento no número de meios de hospedagem (8% ao ano) (FREITAS; MELO, 2009, p. 5)³.

Diante desse crescimento da atividade turística no Estado, composto dentre outros aspectos pela ampliação da rede hoteleira, a necessidade por profissionais com formação na área de Turismo e, em especial a formação para atuar nos meios de hospedagens, se intensificou, revelando um quadro de recursos humanos ínfimo para o atendimento da área.

Tal situação impulsionou o Instituto Federal de Sergipe – IFS, à época Escola Técnica Federal, a pesquisar, junto ao *trade* turístico, como a instituição poderia contribuir com a formação de novos profissionais para o mercado de Turismo que prosperava no Estado, surgindo desse resultado dos diálogos entre Escola e mercado, a estruturação do projeto pedagógico do primeiro Curso na área de Ciências Sociais Aplicadas da Escola Técnica Federal de Sergipe e também o primeiro Curso de Hotelaria ofertado no Estado. O Curso, denominado de Técnico de Turismo e Hospitalidade com Habilitação em Serviços Hoteleiros, teve início no ano 2000.

Com o objetivo de continuar atendendo à demanda crescente do mercado turístico, o IFS ampliou a oferta de cursos, promovendo em 2003 o Curso Técnico em Turismo e Hospitalidade com Habilitação em Agenciamento e Guiamento de Viagens e Operações Turísticas, e em 2004 o Curso Superior de Tecnologia em Ecoturismo, que após adequação ao Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, foi

³ FREITAS, Filipe de Almeida; MELO, Maísa Kelly da Gama. **O crescimento hoteleiro em Aracaju (SE) e a qualidade do trabalho no setor.** Anais do IV CONNEPI - Congresso de Pesquisa e Inovação da Rede Norte e Nordeste de Educação Tecnológica. Belém, 2009. Disponível em <<http://connepi2009.ifpa.edu.br/connepi-anais/iniciar.htm#>>. Acesso em: 10 out 2012.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

substituído em 2008 pelo Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo (PICANÇO, 2011)⁴. Além disso, em 2006 foi implementado o curso técnico de nível médio em Serviços Hoteleiros, na modalidade EJA; que passou a denominar-se Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem, na referida modalidade.

Do mesmo modo que a oferta de cursos na área de Turismo do IFS se ampliou, também se expandiu a atividade turística em Sergipe, fazendo valer a característica de um mercado dinâmico, que encontrou neste Estado elementos favoráveis para o seu desenvolvimento, como atrações naturais e culturais expressivas e infraestrutura urbana adequada.

Esse contexto promissor do Turismo em Sergipe foi notificado pelo Instituto Brasileiro de Turismo – EMBRATUR, o qual aludiu que no período de janeiro a outubro de 2008 o Turismo neste Estado cresceu 4,7% com relação ao mesmo período do ano anterior, favorecendo também a ampliação dos meios de hospedagem, registrando-se à época um total de 10.925 leitos divididos em 225 empreendimentos, sendo a maior parte deles classificados na categoria turística e simples. Nessa mesma direção, o primeiro semestre de 2009 noticiou cinco novos hotéis inaugurados em Aracaju, dentre eles o Hotel Radisson, da rede Internacional Atlântica Hotels que gerencia mais de 400 hotéis em 66 países (FREITAS; MELO, 2009).

Os dados voltam a ratificar o Turismo como atividade promissora, conforme assinalam os dados fornecidos pelo Núcleo de Coordenação de Pesquisa da Secretaria de Estado do Turismo (SETUR) e da Empresa Sergipana de Turismo (EMSETUR), ao divulgar que no primeiro semestre de 2012, o Turismo em Sergipe apresentou um aumento significativo no fluxo de turistas, mencionando um crescimento de 17,22%, em comparação ao mesmo quadrimestre do ano de 2011 (janeiro a abril) (ABIH, 2012)⁵.

⁴ PICANÇO, Cristiane Santos. **Desafios da educação profissional e tecnológica**: a experiência do curso superior de tecnologia em gestão de turismo do IFS. 2011. 259f. Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade Federal de Sergipe, São Cristóvão.

⁵ ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE HOTÉIS. ABIH – SE. [Publicações: **Sergipe comemora aumento no fluxo turístico em 2012**]. Sítio da ABIH. Aracaju, 2012. Disponível em <<http://www.abih-se.com.br/noticias:1555/sergipe-comemora-aumento-no-fluxo-turistico-em-2012.html>>. Acesso em: 19 out.2012.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Especialmente em Aracaju, tornou-se perceptível o crescimento do Turismo e os investimentos privados na área, já que, a paisagem da Orla da cidade se modificou com a edificação de novos hotéis e pousadas de categorias diversas, ampliando consideravelmente o número de leitos e indicando que a capital possui um novo parque hoteleiro lucrativo, pois de acordo com a ABIH/SE, o Estado de Sergipe atingiu, em janeiro de 2012, uma média hoteleira ocupacional de 92%, culminando em uma das maiores médias de ocupação já registradas no Estado (BRASIL, 2012)⁶.

A Assessoria de Comunicação (ASCOM), da SETUR e EMSETUR, publicou em 2014, durante participação em um evento, que Sergipe estava vivendo naquele ano uma onda de investimentos na rede hoteleira, pois o balanço realizado pelas instituições citadas indicava a previsão da construção e ampliação de diversos novos empreendimentos.

A capital sergipana deve ganhar, entre 2015 e 2016, 1,5 mil novas acomodações para incrementar seu parque hoteleiro. A estimativa é da Emsetur (Empresa Sergipana de Turismo), que está fazendo um trabalho de divulgação do destino como uma cidade de crescimento sustentável e uma alternativa à badalação de outras cidades nordestinas (HÔTELIER NEWS, 2014, [s.p.]).⁷

Em 2017, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) divulgou dados da Pesquisa de Serviços de Hospedagem 2016, destacando as principais características da rede hoteleira no País. Nesta pesquisa, Aracaju aparece como a 4ª capital brasileira e a 2ª nordestina no número de leitos por 100 mil habitantes. Esses dados fazem parte de um levantamento realizado pelo Observatório de Sergipe, vinculado a Secretaria de Estado do Planejamento, Orçamento e Gestão (SEPLAG), com base na Pesquisa de Serviços e Hospedagem do IBGE em convênio com o Ministério do Turismo. De acordo com o

⁶ BRASIL. MINISTÉRIO DO TURISMO. [Publicações: **Sergipe comemora números da hotelaria.**] Sítio do MTUR. Brasília, 2012. Disponível em <http://www.turismo.gov.br/turismo/noticias/todas_noticias/20120207.html>. Acesso em: 19 out.2012.

⁷ HÔTELIER NEWS. [Publicações: **Divulgando o destino sustentável, Emsetur prevê aumento do parque hoteleiro de Aracaju.**] São Paulo, 2014. Disponível em: <<http://www.hoteliernews.com.br/noticias/divulgando-o-destino-sustentavel-emsetur-preve-aumento-do-parque-hoteleiro-de-aracaju-63962>> Acesso em: 10 junho 2017.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Observatório de Sergipe, havia em 2016 um total de 285 estabelecimentos de hospedagem no Estado, com 9.340 unidades habitacionais e 21.719 leitos (BRASIL, 2017a)⁸.

Diante desse cenário, o mercado profissional do Estado de Sergipe indica prioridades setoriais na qualificação de recursos humanos para as atividades já consolidadas e para aquelas que apresentam potencial turístico elevado.

Sergipe encontra-se inserido neste contexto, pois além de possuir um acervo cultural com mais de quatrocentos anos de história, possui longas extensões de praias, coqueirais, dunas, rios e estuários, lagos, lagoas, canyons. Há, inclusive, belezas naturais e vem nos últimos anos investindo em infraestrutura e marketing, fomentando o fluxo de turistas, por meio da divulgação dos seus atrativos turísticos.

Ademais, o Estado realizou obras de implantação de centros de informações turísticas, recuperação de patrimônio histórico, sinalização, revitalização de espaços públicos e pavimentação de estradas para interligar destinos turísticos e facilitar o acesso dos turistas, ações que promovem o desenvolvimento da atividade, com impacto na geração de negócios, emprego e renda em várias regiões turísticas de Sergipe, como Canindé do São Francisco, que abriga os cânions do rio São Francisco, e as cidades históricas de Laranjeiras e de São Cristóvão estão no rol dos municípios beneficiados.

Portanto, a oferta do Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem, na modalidade EJA, justifica-se pela pertinência do cenário que se delineia em Sergipe na área de Turismo e a necessidade de ampliação do número de profissionais com qualificação que atendam às exigências da área referenciada no estado de Sergipe.

⁸ BRASIL. MINISTÉRIO DO TURISMO. [Publicações: **Turismo**: Aracaju é a quarta capital brasileira no número de leitos por 100 mil habitantes]. Sítio do MTUR. Brasília, 2017a. Disponível em <<http://www.agencia.se.gov.br/noticias/planejamento/turismo-aracaju-e-a-quarta-capital-brasileira-no-numero-de-leitos-por-100-mil-habitantes>>. Acesso em: 18 setembro 2017.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

V. OBJETIVOS

V.1 Objetivo Geral

Formar Técnicos em Hospedagem, respeitando os pressupostos teórico-práticos que possibilitem a sua atuação nos meios de hospedagem, com competências para desenvolver atividades relacionadas à recepção, governança, serviços de andares, reservas, eventos e alimentos e bebidas.

V.2 Objetivos Específicos

- ✓ Desenvolver saberes e conhecimentos que possibilitem ao técnico em hospedagem o emprego ético e criativo da comunicação, das técnicas da informação e, principalmente, o desenvolvimento de habilidades e de técnicas de atendimento aplicadas à área;
- ✓ Favorecer a integração do estudante à vida profissional, possibilitando uma melhor inserção no mercado de trabalho;
- ✓ Propiciar uma formação que assegure ao técnico em hospedagem a aquisição de competências técnico-profissionais de forma a capacitá-lo a oferecer serviços para os meios de hospedagem;
- ✓ Proporcionar uma qualificação técnica com critérios de qualidade na prestação dos serviços de hospedagem, valorizando as características culturais, históricas e ambientais do local em que atuará.

VI. PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O perfil do Técnico em Hospedagem é de um profissional capaz de exercer um conjunto de atividades necessárias aos diversos tipos de empreendimentos de hospedagem, tais como pousadas, hotéis, motéis, *flats*, *albergues*, *resorts*, *spas*, navios. Atividades essas relacionadas à reservas, recepção, mensageria, governança, manutenção,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

além de também ser um conhecedor do funcionamento dos serviços de alimentos e bebidas que integram os meios de hospedagem. Assim, ao final do curso o aluno deve ser capaz de:

- Reconhecer a importância da atividade turística para o desenvolvimento socioeconômico e cultural de uma localidade;
- Identificar os diversos tipos dos meios de hospedagem, sua complexidade, seu funcionamento e a sua importância para o mercado turístico;
- Identificar e selecionar informações geográficas, históricas, artísticas, esportivas, recreativas e de entretenimento, comerciais, folclóricas, artesanais, gastronômicas e religiosas que se apliquem ao setor dos meios de hospedagem;
- Desenvolver comportamentos que influenciem a atração de clientes: apresentação e postura profissional, convivência no trabalho, qualidade no atendimento, ética, legislação pertinente dentre outros;
- Operacionalizar meios digitalizados de informação e comunicação;
- Prestar atendimento direto a clientes com eficiência e eficácia promovendo a satisfação e a fidelização do cliente à empresa;
- Conhecer os diversos segmentos da área turística, programas, roteiros e itinerários inerentes à prestação de serviços, interpretando a legislação pertinente;
- Desenvolver atividades de lazer e entretenimento nas áreas sociais e esportivas dos meios de hospedagem;
- Conhecer e interpretar os termos técnicos específicos das áreas turística e hoteleira nos idiomas Inglês e Espanhol;
- Desenvolver a comunicação comercial com o cliente, inclusive nos idiomas estrangeiros (Inglês e Espanhol).

VII. REQUISITOS DE ACESSO

O acesso ao Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA dar-se-á por meio de Processo Seletivo, regulado por edital próprio, o qual deverá avaliar os saberes e os conhecimentos adquiridos pelos candidatos



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

no Ensino Fundamental ou equivalente. Para tanto, o candidato deverá ter concluído o Ensino Fundamental ou equivalente. O candidato deve possuir idade mínima de 18 anos e não possuir ensino médio ou equivalente.

VIII. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

As ações educativas implementadas nesta proposta curricular fomentarão a construção de aprendizagens significativas que viabilizem a articulação e a mobilização dos saberes e dos conhecimentos. Adotar-se-á uma concepção de educação que compreenda o processo de produção do conhecimento como resultante, não unicamente da articulação teoria-prática / sujeito-objeto, mas principalmente como resultante das relações estabelecidas entre o homem e a sociedade.

Assim, a categoria trabalho assume no desenho curricular proposto a centralidade do processo de construção e produção de conhecimentos, elegendo-a como eixo estruturador do currículo. As atividades de ensino-aprendizagem estarão voltadas para assegurar a integração entre trabalho, ciência e cultura através da seleção adequada dos conteúdos e do tratamento metodológico que será dado ao processo de construção do conhecimento.

Desenvolver-se-á diversas estratégias metodológicas de integração, tendo como princípio a interdisciplinaridade, contextualização, flexibilidade e a valorização da experiência extraescolar, vinculando-a aos saberes escolares, ao trabalho e às práticas sociais.

O curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA tem a duração de três anos, com carga horária total de 2.400 horas, sendo 1.200 horas destinadas à formação geral, e 1.200 horas destinadas à habilitação profissional, conforme Catálogo Nacional de Cursos Técnicos. Para atender à carga horária exigida, serão desenvolvidas **Atividades Complementares, com carga horária de 160 horas e Projetos Integradores, com carga horária de 240 horas**. Essas ações não se constituem em disciplinas, portanto não implicarão reprovação na série; e **podem ser realizadas após a conclusão das disciplinas obrigatórias, em até dois anos, salvo**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

em caso de mudança de Matriz Curricular. Dessa forma, a integralização da carga horária total do curso e sua certificação apenas será possível após o cumprimento dessas ações.

Seguindo o previsto no ROD, Artigo 104, as Atividades Complementares serão regulamentadas de acordo com o previsto neste PPC, posto ainda não haver instrução normativa para esse fim, aprovada pelo Conselho Superior. Além disso, a articulação entre ensino, pesquisa e extensão e a flexibilidade curricular deverá possibilitar o desenvolvimento de atitudes e ações empreendedoras e inovadoras, tendo como foco as vivências da aprendizagem para capacitação e para a inserção no mundo do trabalho. Nesse sentido, o curso prevê o desenvolvimento de cursos de pequena duração, seminários, fóruns, palestras, visitas técnicas e outras atividades que articulem os currículos a temas de relevância social, local e/ou regional e potencializem recursos materiais, físicos e humanos disponíveis.

As **Atividades Complementares** deverão oferecer ao estudante vivências na área do curso, através de atividades que irão contribuir para sua formação profissional e humana. Elas acontecerão a partir da realização de cursos de pequena duração (presencial ou on-line), seminários, fóruns, palestras, visitas técnicas e outras que articulem os currículos a temas de relevância social, local e/ou regional e potencializem recursos materiais, físicos e humanos disponíveis. Essas atividades serão obrigatórias e realizadas fora do horário do curso normal. Elas serão validadas com apresentação de certificados ou atestados, contendo número de horas e descrição das atividades desenvolvidas.

Em consonância com a LDB 9394/96 e o Documento PROEJA 2007, deverão ser aproveitadas, também, como **Atividades Complementares, as experiências comprovadas através de certificados de cursos realizados no período de até cinco anos antes do ingresso do estudante no IFS, como também Experiências de Trabalho na área de Turismo e Hospitalidade.** Estas experiências deverão ser comprovadas através da Carteira de Trabalho e as Atividades Complementares, através de certificados.

Para validar a carga horária dos certificados, assim como do tempo de trabalho na área, o estudante, através de requerimento específico, apresentará os certificados originais com cópias e o original e cópia do(s) contrato(s) registrados(s) na Carteira de Trabalho à



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Coordenadoria de Registro Escolar, que os encaminhará à Coordenação do PROEJA para, através da composição de uma Comissão formada por Coordenador do Curso, Coordenador do PROEJA, Pedagogo e Docentes das áreas específicas ou correlatas, validar ou não o referido documento para aproveitamento da carga horária desses títulos. Essa Comissão reunir-se-á para pré-estabelecer pontuação para os itens inerentes às Atividade Complementares, assim como para as Experiências na Área de Hospedagem, apresentadas pelo discente.

Já os Projetos Integradores viabilizarão a realização de atividades interdisciplinares que contemplarão as dimensões ensino, pesquisa e extensão. Suas etapas compreendem planejamento, execução, análise de resultados e socialização. Serão três Projetos Integradores durante o curso, com carga horária de 80h cada. Além de articular as diversas áreas de conhecimento do curso, bem como os conhecimentos acadêmicos com o exercício profissional, eles contribuirão para a formação qualificada do estudante. A escolha das temáticas que farão parte dos Projetos Integradores dar-se-á após reunião com os alunos, professores do núcleo comum, representantes de cada Área do Conhecimento, bem como da Área Profissional.

O Projeto Integrador está previsto no Art. 14 - VIII da Resolução nº 2, de 30 de Janeiro 2012, que orienta: “os componentes curriculares que integram as áreas de conhecimento podem ser tratados ou como disciplinas, sempre de forma integrada, ou **como unidades de estudos, módulos, atividades, práticas e projetos contextualizados e interdisciplinares ou diversamente articuladores de saberes, desenvolvimento transversal de temas ou outras formas de organização**” (BRASIL, 2012).

Assim, os projetos se configuram como eixo integrador e articulador entre a formação teórica e o exercício profissional, pautado no princípio do “aprender fazer fazendo”. Portanto, fortalecerão a formação profissional técnica através de atividades interdisciplinares e problematizadoras, oportunizando aos estudantes a aplicabilidade dos conteúdos curriculares trabalhados ao longo do curso nas práticas profissionais, de maneira ética e com responsabilidade socioambiental.

Evidencia-se, portanto, nesta organização curricular do Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA uma base de



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

conhecimentos gerais da educação básica e uma de formação profissional, conforme expresso na Matriz Curricular.

VIII. 1 Fundamentação Legal

Este Projeto Pedagógico de Curso foi elaborado em observância ao disposto na Constituição Federal de 1988, Art. 205, 206 e 208; na Lei 9.394/ 1996; no Decreto nº 5.154 de 23 de julho de 2004; na Lei n. 11.741, de 16 de julho de 2008; na Lei 11.892/08, de 29 de dezembro de 2008; no Parecer n. 39, de 8 de dezembro de 2004; Resolução CNE/CEB n. 3/2008, atualizada pela Resolução CNE/CEB nº01 de 05 de setembro de 2014, na Resolução CNE/CEB n. 6, de 20 de setembro de 2012; no Parecer n. 11, de 04 de setembro de 2012; no Parecer CNE/CEB n. 7, de 09 de julho de 2010; na Resolução CNE/CEB n. 4, de 13 de julho de 2010; no Parecer CNE/CEB n. 7, de 07 de abril de 2010; na Parecer CNE/CEB n. 5, de 04 de maio de 2011; na Resolução CNE/CEB n. 2, de 30 de janeiro de 2012; e nos princípios contidos no Projeto Político Pedagógico Institucional e no Regulamento da Organização Didática. Decreto Nº 5.840, de 13 de julho de 2006, que institui no âmbito federal, o Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA; no Decreto nº 8.268, de 18 de junho de 2014 – Altera o Decreto nº 5.154 de 23 de Julho de 2004, que regulamenta o § 2º do art. 36, e os arts. 39 a 41, da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.

VIII.2 Estrutura Curricular

O Curso Técnico de Nível Médio de Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA tem duração de três anos, com Carga Horária Total de 2.400 horas/relógio e as disciplinas estão distribuídas em séries anuais, letivas e sequenciais, que seguem abaixo, além da inclusão de Atividades Complementares e Projetos Integradores, conforme quadros 1, 2 e quadro complementar.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
 Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
 Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Quadro 1. Matriz curricular do Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem
Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA

| 1º ANO | | | | | | | |
|-----------------------------|---------------------------------------|-------------------------|---------------|--------------|--------------|--------------|----------------|
| Código da Disciplina | DISCIPLINA | Total de Aulas Semanais | Carga Horária | | | | Pré-Requisitos |
| | | | Hora-aula | Hora-Relógio | Teórica h.r. | Prática h.r. | |
| CPROEJA.HOSP.01 | Língua Portuguesa I | 02 | 80 | 67 | 67 | -- | -- |
| CPROEJA.HOSP.02 | Língua Inglesa I | 02 | 80 | 67 | 67 | -- | -- |
| CPROEJA.HOSP.03 | Matemática I | 02 | 80 | 67 | 67 | -- | -- |
| CPROEJA.HOSP.04 | Geografia I | 02 | 80 | 67 | 67 | -- | -- |
| CPROEJA.HOSP.05 | História I | 02 | 80 | 67 | 67 | -- | -- |
| CPROEJA.HOSP.06 | Física I | 01 | 40 | 33 | 33 | -- | -- |
| CPROEJA.HOSP.07 | Química I | 01 | 40 | 33 | 33 | -- | -- |
| CPROEJA.HOSP.08 | Espanhol I | 01 | 40 | 33 | 33 | -- | -- |
| CPROEJA.HOSP.09 | Informática Básica Aplicada | 02 | 80 | 67 | 67 | -- | -- |
| CPROEJA.HOSP.10 | Psicologia Aplicada | 01 | 40 | 33 | 33 | -- | -- |
| CPROEJA.HOSP.11 | Fundamento do Turismo e Hospitalidade | 02 | 80 | 67 | 67 | -- | -- |
| CPROEJA.HOSP.12 | Técnicas Operacionais de Recepção | 02 | 80 | 67 | 47 | 20 | -- |
| Carga Horária Total: | | 20 | 800 | 668 | 648 | 20 | -- |
| 2º ANO | | | | | | | |
| CPROEJA.HOSP.13 | Língua Portuguesa II | 02 | 80 | 67 | 67 | - | - |
| CPROEJA.HOSP.14 | Língua Inglesa II | 01 | 40 | 33 | 33 | - | - |
| CPROEJA.HOSP.15 | Educação Física | 01 | 40 | 33 | 33 | - | - |
| CPROEJA.HOSP.16 | Matemática II | 02 | 80 | 67 | 67 | - | - |
| CPROEJA.HOSP.17 | Sociologia I | 01 | 40 | 33 | 33 | - | - |
| CPROEJA.HOSP.18 | Filosofia I | 01 | 40 | 33 | 33 | - | - |
| CPROEJA.HOSP.19 | Biologia I | 01 | 40 | 33 | 33 | - | - |
| CPROEJA.HOSP.20 | Geografia II | 01 | 40 | 33 | 33 | - | - |
| CPROEJA.HOSP.21 | História II | 01 | 40 | 33 | 33 | - | - |
| CPROEJA.HOSP.22 | Espanhol II | 01 | 40 | 34 | 34 | - | - |
| CPROEJA.HOSP.23 | Técnicas Operacionais de Governança | 02 | 80 | 67 | 47 | 20 | - |
| CPROEJA.HOSP.24 | Restauração e Gastronomia | 02 | 80 | 67 | 47 | 20 | - |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
 Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
 Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | | | | | |
|-----------------------------|--|-----------|------------|------------|------------|-----------|----|
| CPROEJA.HOSP.25 | Técnicas Operacionais de Hospedagem | 02 | 80 | 67 | 67 | - | - |
| CPROEJA.HOSP.26 | Técnicas Operacionais de Eventos | 02 | 80 | 67 | 47 | 20 | - |
| Carga Horária Total: | | 20 | 800 | 667 | 607 | 60 | - |
| 3º ANO | | | | | | | - |
| CPROEJA.HOSP.27 | Língua Portuguesa III | 02 | 80 | 67 | 67 | - | -- |
| CPROEJA.HOSP.29 | Arte | 01 | 40 | 33 | 33 | - | -- |
| CPROEJA.HOSP.30 | Matemática III | 01 | 40 | 33 | 33 | - | -- |
| CPROEJA.HOSP.31 | Química II | 01 | 40 | 33 | 33 | - | -- |
| CPROEJA.HOSP.32 | Física II | 01 | 40 | 33 | 33 | - | -- |
| CPROEJA.HOSP.33 | Biologia II | 01 | 40 | 33 | 33 | - | -- |
| CPROEJA.HOSP.34 | Geografia III | 01 | 40 | 33 | 33 | - | -- |
| CPROEJA.HOSP.35 | História III | 01 | 40 | 33 | 33 | - | -- |
| CPROEJA.HOSP.36 | Sociologia II | 01 | 40 | 33 | 33 | - | -- |
| CPROEJA.HOSP.37 | Filosofia II | 01 | 40 | 33 | 33 | - | -- |
| CPROEJA.HOSP.28 | Inglês Aplicado | 01 | 40 | 33 | 33 | - | -- |
| CPROEJA.HOSP.38 | Espanhol Aplicado | 01 | 40 | 34 | 34 | - | -- |
| CPROEJA.HOSP.39 | Técnicas Operacionais de Agenciamento | 02 | 80 | 67 | 47 | 20 | -- |
| CPROEJA.HOSP.40 | Marketing Turístico | 02 | 80 | 67 | 47 | 20 | -- |
| CPROEJA.HOSP.41 | Técnicas Operacionais de Alimentos e Bebidas | 02 | 80 | 67 | 47 | 20 | -- |
| CPROEJA.HOSP.42 | Empreendedorismo | 01 | 40 | 33 | 33 | - | -- |
| Carga Horária Total: | | 20 | 800 | 665 | 605 | 60 | -- |

Quadro 2. Resumo da Carga Horária (hora/relógio) do Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA

| RESUMO | |
|---|-------------|
| Carga horária teórica das disciplinas da base comum | 1200 |
| Carga horária prática das disciplinas da base comum | 00 |
| Carga horária teórica das disciplinas profissionalizantes | 560 |
| Carga horária prática das disciplinas profissionalizantes | 140 |
| Carga horária das disciplinas parte diversificada | 100 |
| Carga Horária Total | 2000 |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| Quadro Complementar | Hora-aula | Hora-Relógio |
|--|------------------|------------------------|
| Currículo Pleno | 2.400 | 2.000 |
| Atividades Complementares | - | 160 |
| Projetos Integradores | - | 240 |
| Total de Carga Horária do Curso | - | 2.400 h/relógio |

IX. CRITÉRIOS DE APROVEITAMENTO DE CONHECIMENTOS

Será concedido ao aluno o direito de aproveitamento de estudos concluídos com êxito, em nível de ensino equivalente, através de equivalência curricular ou exame de proficiência.

A equivalência curricular e o exame de proficiência serão realizados de acordo com o Regulamento do Exame de Proficiência, Regulamento da Organização Didática do IFS e/ou Resoluções do Conselho Superior, cabendo o reconhecimento da identidade de valor formativo dos conteúdos e/ou conhecimentos requeridos.

X. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação do desempenho escolar será feita nos termos da organização didática do IFS, de forma processual, verificando o desenvolvimento dos saberes teóricos e práticos construídos ao longo do processo de aprendizagem, assegurada adaptação curricular, quando necessária, para estudantes com necessidades específicas.

Dentre os instrumentos e técnicas de avaliação que poderão ser utilizados, destacam-se o diálogo, a observação, a participação, as fichas de acompanhamento, os trabalhos individuais e em grupo, os testes e as provas, as atividades práticas e a auto avaliação. Nessa perspectiva, a avaliação deverá contemplar os seguintes critérios:

- Prevalência dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

- Inclusão de tarefas contextualizadas;
- Manutenção de diálogo permanente entre professor e aluno;
- Utilização funcional do conhecimento;

O estudante será considerado aprovado se atender ao disposto na Regulamentação da Organização Didática – ROD, vigente.

XI. DIPLOMA / CERTIFICADO

Após integralizar todas as disciplinas e demais atividades previstas, neste Projeto Pedagógico de Curso, o aluno fará jus ao Diploma de Técnico de Nível Médio em Hospedagem.

XII. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

O Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia de Sergipe do Campus Aracaju proporcionará as instalações e equipamentos abaixo relacionados para atender as exigências do curso **Técnico de Nível Médio de Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA**.

Quadro 3 – Laboratórios do curso

| Item | Instalações | Quantidade |
|-------------|------------------------------------|-------------------|
| 01 | Laboratório de Hospedagem | 01 |
| 02 | Laboratório de Alimentos e Bebidas | 01 |

Quadro 4 – Equipamentos do Laboratório de Hospedagem

| Item | Equipamentos do Laboratório de Hospedagem | Quantidade |
|-------------|--|-------------------|
| 01 | Balcão para recepção | 01 |
| 02 | Mesas de estudo | 22 |
| 03 | Cadeiras de estudantes | 22 |
| 04 | Vaso sanitário | 01 |
| 05 | Espelho médio | 01 |
| 06 | Armário horizontal grande / almoxarifado | 01 |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | |
|----|-------------------------------|----|
| 07 | Lençóis para cama de solteiro | 04 |
| 08 | Colchas de solteiro | 03 |
| 09 | Fronhas brancas | 04 |
| 10 | Uniformes de camareiras | 03 |
| 11 | Sapatos para camareiras | 03 |
| 12 | Criados mudos | 02 |
| 13 | Armário de banheiro pequeno | 01 |
| 14 | Frigobar | 01 |
| 15 | Relógio de parede | 01 |
| 16 | Sofá 03 lugares | 01 |
| 17 | Quadro de parede | 01 |
| 18 | Tábua de passar roupa | 02 |
| 19 | Edredom cama king size | 01 |
| 20 | Ferro de passar roupa | 01 |

Quadro 5 - Equipamentos do Laboratório de Alimentos e Bebidas

| Item | Equipamentos do Laboratório de Alimentos e Bebidas | Quantidade |
|------|--|------------|
| 01 | Geladeira | 01 |
| 02 | Freezer | 01 |
| 03 | Fogão elétrico | 01 |
| 04 | Forno elétrico | 01 |
| 05 | Churrasqueira elétrica | 01 |
| 06 | Liquidificador | 01 |
| 07 | Batedeira | 01 |
| 08 | Panela elétrica | 01 |
| 09 | Jogos de panelas | 01 |
| 10 | Copos | 15 |
| 11 | Pratos | 12 |
| 12 | Talheres | 24 |
| 13 | Rechoud | 01 |
| 14 | Aparelho de fondue | 01 |
| 15 | Vasilhas de mantimentos | 05 |
| 16 | Mesa redonda | 01 |
| 17 | Bancada de granito | 03 |
| 18 | Cozinha modelo / Armários embutidos | 04 |
| 19 | Travessas para buffet | 06 |
| 20 | Toalhas para buffet | 08 |
| 21 | Abridores de vinho e garrafas | 03 |
| 22 | Porta vinho | 01 |
| 23 | Taças de champanha | 06 |
| 24 | Taças de água | 06 |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | |
|----|-----------------------|----|
| 25 | Taças de vinho branco | 06 |
| 26 | Taças de vinho tinto | 06 |
| 27 | Bandejas | 03 |

XIII. PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO ADMINISTRATIVO

Quadro 6 - Pessoal Docente da ÁREA PROFISSIONAL

| NOME | FORMAÇÃO INICIAL | TITULAÇÃO | CURRÍCULO LATTES | REGIME DE TRABALHO |
|------------------------------------|---------------------------------------|---|---|--------------------|
| Amâncio Cardoso dos Santos Neto | Graduado em História | Mestre em História Social | http://lattes.cnpq.br/5538789045333993 | DE |
| Ártemis Barreto de Carvalho | Bacharel em Turismo | Mestre em Educação | http://lattes.cnpq.br/2983782999023229 | DE |
| Cristiane Santos Picanço | Tecnóloga em Administração Hoteleira | Mestre em Educação | http://lattes.cnpq.br/5001351475192146 | DE |
| Daniele Barbosa de Souza Almeida | Licenciada em Inglês | Mestre em Letras | http://lattes.cnpq.br/3709866350016918 | DE |
| Frederico Chaves Sampaio Júnior | Licenciado em Espanhol | Mestre em Letras | http://lattes.cnpq.br/8446298569779220 | DE |
| Luiz Carlos Gonçalves | Graduado em Turismo | Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente | http://lattes.cnpq.br/8452390960477239 | DE |
| Jaime José da Silveira Barros Neto | Bacharel em Turismo | Mestre em Ecoturismo Doutor em Engenharia Agrícola | http://lattes.cnpq.br/2721668400307909 | DE |
| José Carlos Santos Cunha | Licenciado em Geografia | Mestre em Geografia | http://lattes.cnpq.br/1499527805084754 | 40 H |
| Mary Nadja Lima Santos | Bacharel em Administração de Empresas | Mestre em Meio Ambiente Doutora em Geografia | http://lattes.cnpq.br/9373896180204392 | DE |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | | |
|------------------------------|---------------------------------|---|---|----|
| Mirela Carine Santos Araújo | Bacharel em Turismo e Hotelaria | Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente | http://lattes.cnpq.br/0613676334444261 | DE |
| Nara Vieira de Souza | Graduada em Serviço Social | Mestre em Meio Ambiente | http://lattes.cnpq.br/5783520796570316 | DE |
| Thirzá Augusta Azevedo Silva | Bacharel em Turismo | Mestre em Sustentabilidade de Ecossistemas e Desenvolvimento Regional | http://lattes.cnpq.br/1666599322666751 | DE |

Quadro 7 - Pessoal Docente do Núcleo Comum

| NOME | FORMAÇÃO INICIAL | TITULAÇÃO | CURRÍCULO LATTES | REGIME DE TRABALHO |
|---|--|--|---|--------------------|
| Antônio Alvino Argollo | Gradado em Música | Especialista em Didática e Metodologia do Ensino Superior e Educação | http://lattes.cnpq.br/5166933085689603 | DE |
| Bergson Alves do Nascimento | Licenciado em Física | Mestre em Física | http://lattes.cnpq.br/9491744120695111 | 40 horas |
| Corália Maria dos Santos | Licenciada em Geografia | Doutora em Geografia | http://lattes.cnpq.br/9690189823016280 | DE |
| Flaviano Oliveira Fonseca | Graduado em Letras | Doutor em Filosofia | http://lattes.cnpq.br/8077412979072649 | DE |
| Ivonaldo Pacheco Santana | Graduado em Matemática | Especialista em Matemática | http://lattes.cnpq.br/2089149315399759 | 40 horas |
| Josefa Gilvânia Barbosa Souza Rodrigues | Graduada em Letras Português/ Inglês e Direito | Especialista em Tecnologia Educacional | http://lattes.cnpq.br/2197073170781863 | DE |
| José Milton Moreira Carriço | Engenheiro de Pesca | Mestre em Gestão e Política Ambiental | http://lattes.cnpq.br/9547412226822899 | DE |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|---|---|----------|
| Lígia Maria Santos de Oliveira | Graduado em Química | Mestre em Desenvolvimento e Meio Ambiente | http://lattes.cnpq.br/6569591915017066 | 40 horas |
| Luís Anselmo dos Santos Vasconcelos | Licenciado em Matemática | Mestre em Matemática Aplicada | http://lattes.cnpq.br/5718690509739722 | DE |
| Marcos Fabiano Carvalho Cruz | Licenciada em História | Especialista em História | http://lattes.cnpq.br/5967270522064137 | DE |
| Marcos Antonio Rodrigues França | Graduado em Educação Física | Mestre em Saúde e Ambiente | http://lattes.cnpq.br/1139059802091165 | DE |
| Marlúcia Alves Secundo White | Graduada em Letras Vernáculas | Especialista em Língua Portuguesa e Mestra em Linguística | http://lattes.cnpq.br/5963191974031383 | DE |
| Marília Silva Dias | Licenciado em Letras Espanhol | Especialista em Espanhol e Mestra em Letras | http://lattes.cnpq.br/1999467076293200 | DE |
| Maria Jeanne D’Arc Paula de Lima | Graduada em Biologia | Mestra em Ecologia da Caatinga | http://lattes.cnpq.br/6486954681436390 | DE |

Quadro 8 – Pessoal Técnico Administrativo

| NOME | FORMAÇÃO | REGIME DE TRABALHO | CARGO |
|-----------------------------------|-------------------------|--------------------|----------|
| Claudivânia Conceição Lima Dantas | Licenciada em Pedagogia | 40 horas | Pedagoga |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

XIV. ANEXOS:

ANEXO I - Ementas

| | | | |
|----------------|--|---------------|----------------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Língua Portuguesa I | Carga Horária | 80 h/aula 67h/relógio |
| Pré-requisitos | -- | Série | 1º Ano |

Ementa:

O Ato da Comunicação, Comunicação e Socialização, Língua e Sociedade. Língua: Unidade e Variedade, Linguagem. Língua Falada e Língua Escrita. Os níveis de Linguagem. Funções da Linguagem. Ortografia. Denotação e Conotação. Figuras de Linguagem. Análise de textos em prosa e em verso da Literatura Informativa e Jesuítica, Barroco e do Arcadismo. Estudo do Texto Narrativo: O Conto – Análise dos elementos do texto narrativo, Compreensão e Produção. Estudo do Texto Descritivo: Descrição de Pessoa, Ambiente, Cena e Paisagem, Compreensão e Produção. Produção de texto do cotidiano.

Bibliografia básica:

ABAURRE, Maria Luiza M. **Literatura brasileira:** tempos, leitores e leituras. São Paulo: Editora Moderna, 2014.

VIANA, Antônio Carlos. **Guia de Redação:** Escreva melhor. São Paulo: Editora Scipione, 2013.

Bibliografia complementar:

FÁVERO, Leonor Lopes. **Coesão e Coerência textuais.** São Paulo: Editora Scipione, 2013.

GRANATIC, Branca. **Técnicas Básicas de Redação.** São Paulo: Editora Scipione., 2003.

KOCH, Igedore Villaça; TRAVAGLIA, Luiz Carlos. **A Coerência Textual.** São Paulo: Editora Contexto, 2013.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--|---------------|--|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Língua Inglesa I | Carga Horária | 80 h/aula 67h/relógio |
| Pré-requisitos | -- | Série | 1º ano |

Ementa:

People in tourism. Everyday Communication. Numbers, Date and Time. Money and Methods of payment. Flight Reservations. Changes and cancelations. Giving directions. Hotel facilities. Subject Pronouns. Verb TO BE. Present and Past Progressive. Simple Present. Simple Past. Simple Future.

Bibliografia básica:

REJANI, Márcia. **Inglês Instrumental:** comunicação e processos para hospedagem. 1.ed. São Paulo: Érica, 2014.

STOTT, Trish e HOLT, Roger. **First Class:** English for tourism. Oxford: Oxford University Press, 2001

Bibliografia complementar:

FRAXINO, André & PERUSO, André. **Inglês para Profissionais de Turismo.** São Paulo: DISAL, 2010

MARQUES, Amadeu. **Password:** English. Vol. 1. São Paulo: Ática, 1998

SANTOS, Denise. **Take Over 1.** São Paulo: Escala Educacional, 2013.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--|---------------|----------------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Matemática I | Carga Horária | 80 h/aula 67h/relógio |
| Pré-requisitos | -- | Série | 1º Ano |

Ementa:

Conjuntos numéricos. Conjunto dos números naturais e operações. Problema envolvendo as operações dos números naturais. Conjuntos dos números inteiros e operações. Conjunto dos números racionais e operações. Expressões numéricas. Equações do 1º grau. Problemas envolvendo uma só variável. Inequações do 1º grau. Equações de 2º Grau. Problemas envolvendo equações de 2º Grau.

Bibliografia básica:

DANTE, Luiz Roberto. **Matemática: Contexto e Aplicações (Volume 2)**. Ed. Ática, São Paulo, 2010.

GIOVANNI, José Ruy, 1937/ Giovanni, Castrucci, Giovanni Jr.. **A conquista da matemática**. Ed. renov. - São Paulo: FTD, 2007.

Bibliografia complementar:

GAY, Mara Garcia. **Projeto Araribá Plus Matemática 6 ao 9 ano - 4ª ed.**2014. Ed. Moderna; editora executiva Mara Garcia Gay. - 1 ed. - São Paulo: Moderna, 2010.

GIOVANNI, José Ruy, GIOVANNI, José Ruy Junior e BONJORNIO, José Roberto . **Matemática Fundamental: Uma nova abordagem (Volume Único)**. Ed. FTD, São Paulo, 2011.

SOUZA, Joamir Roberto de. **Novo Olhar Matemática (Volume 2)**. Ed. FTD, São Paulo, 2010.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--|---------------|--|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Geografia I | Carga Horária | 80 h/aula 67h/relógio |
| Pré-requisitos | -- | Série | 1º Ano |

Ementa:

Fundamentos de Cartografia; A descoberta do mundo a partir da interpretação dos mapas, coordenadas e outras representações do espaço; A formação do Planeta e suas estruturas geológicas, as formas do relevo e os recursos minerais, em especial no Brasil; Os solos; A dinâmica climática e a interação entre os elementos abióticos para a formação dos ecossistemas em escala mundial e no Brasil; Os recursos hídricos, disponibilidade na natureza, usos múltiplos pela sociedade; As conferências em defesa do meio ambiente

Bibliografia básica:

SENE, Eustáquio de; MOREIRA, João Carlos. **Geografia Geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização**. São Paulo: Scipione, 2012. volume 1.

VESENTINI, José W. **Geografia: o mundo em transição**. Geografia Geral: conceitos principais, São Paulo, Ática, 2011. volume 1.

Bibliografia complementar:

ALMEIDA, Lúcia M. Alves; RIGOLIN, Tércio Barbosa. **Geografia. Série Novo Ensino Médio**. São Paulo: Ática, 2007. volume único.

CUNHA, Sandra Baptista da; GUERRA, Antonio J. Teixeira. **Geomorfologia do Brasil**. 4. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2006.

MAGNOLI, Demétrio; ARAUJO, Regina. **Geografia, a construção do mundo**. Geografia Geral e do Brasil. São Paulo: Moderna, 2005. volume único.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--|---------------|--|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | História I | Carga Horária | 80 h/aula 67h/relógio |
| Pré-requisitos | -- | Série | 1º ano |

Ementa:

Introdução à História: conceitos e a interdisciplinaridade. O Patrimônio cultural e material. A Pré-história do homem e suas peculiaridades. As civilizações da crescente Fértil: egípcios, povos mesopotâmicos e hebreus. A antiguidade clássica: Grécia e Roma. O Império bizantino. O Império árabe. O Feudalismo. A Igreja Medieval. As Cruzadas e a modificação da sociedade feudal. A transição para o capitalismo. O Renascimento Cultural e as reformas religiosas. Os Estados Nacionais, política mercantilista e a expansão marítima europeia. O Mundo nos séculos XV e XVI: África, Ásia e América. Povos indígenas e africanos no Brasil Colonial. As Revoluções Inglesas do século XVII. O Liberalismo Econômico. A Revolução Industrial.

Bibliografia básica:

BRAICK, Patrícia Ramos; MOTA, Myriam Becho. **História das Cavernas ao terceiro milênio**. 2ª Ed. São Paulo: Moderna, 2010. Volume I.
HOBSBAWN, Eric. **Sobre história**. São Paulo: Companhia das Letras, 1977.

Bibliografia complementar:

FONTANA, J. **Introdução ao Estudo da História Geral**. Editora EDUSC, 2000.
REZENDE, A. P. **História Geral e do Brasil**. Vol. Único. Editora Atual.
SOUZA, Osvaldo Rodrigues de. **História Geral**: da pré-história aos últimos fatos do nossos dias. 22 ed. São Paulo: Atica, 1984.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--|---------------|---|
| | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Química I | Carga Horária | 40 h/aula 33 h/relógio |
| Pré-requisitos | - | Série | 1º ano |

Ementa:

Fenômenos/Misturas/Substâncias: Estrutura Atômica. Classificação Periódica. Ligações Químicas. Reações Químicas E Funções Químicas. Fórmulas Químicas. Soluções. Termoquímica. Cinética Química

Bibliografia básica:

ANTUNES, Murilo Tissoni. **Ser protagonista: Química**. 2. edição. São Paulo: Edições SM, 2013. Volumes 1, 2 e 3.

FONSECA, Martha Reis Marques da, **Química: Meio Ambiente e Cidadania**. 1. Ed. São Paulo: Editora: FTD, 2010. Volume 1, 2 e 3.

Bibliografia complementar:

FELTRE, Ricardo. **Fundamentos de Química**: 4. ed. São Paulo: Moderna. Volume Único, 2005.

PERUZZO, Tito Miragaia; CANTO, Eduardo Leite do. **Química na Abordagem do Cotidiano**. São Paulo: Editora Moderna: 1. Ed. 2006. Volume 1.

USBERCO, João; Salvador, Edgard. **Química**. 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. Volume Único.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--|---------------|---|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Física I | Carga Horária | 40 h/aula 34 h/relógio |
| Pré-requisitos | -- | Série | 1º Ano |

Ementa:

Evolução da ciência sob olhar dos conceitos físicos; Cinemática escala e Vetorial; Queda Livre, Dinâmica dos corpos (Leis de Newton: equilíbrio e interação entre mais de dois corpos suspensos; Plano Inclinado); Conceitos Hidrostáticos (Massa, Densidade, Pressão, Teorema de Stevin, Teorema de Arquimedes).

Bibliografia básica

AMALDI, U. **Imagens da Física, curso completo**. São Paulo: Scipione, 2000.

MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. **Curso de Física**. São Paulo: Scipione, 2000. Volumes 1, 2 e 3.

Bibliografia Complementar

CHIQUELTO, M. J. **Física na Escola de Hoje**. Volumes 1, 2 e 3. São Paulo: Moderna, 2012.

FERRARO, Nicolau Gilberto. **Física básica**. 1ed. São Paulo: Saraiva 2013.

PAULI, Ronald Ulysses; MAUAD, Farid Carvalho; SIMÃO, Cláudio. **Física Básica 1: mecânica**. São Paulo: EPU, 1980. il.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--|---------------|--|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Espanhol I | Carga Horária | 40 h/aula 33h/relógio |
| Pré-requisitos | -- | Série | 1º Ano |

Ementa:

O ensino de língua espanhola contextualizado nas práticas linguísticas laborais da área técnica (El alfabeto; Artículos y contracciones; Verbos ser, estar y haber; Pronombres personales; Verbos en presente de indicativo: regulares e irregulares; Los posesivos; Los demostrativos; Flexión de adjetivos y sustantivos; Los numerales cardinales; Los numerales ordinales; Las horas; Días de la semana; Meses del año).

Bibliografia básica:

ADRIÁN F. et al. Gramática e prática de espanhol para brasileiros. São Paulo: Moderna, 2011.

MARTÍN, I. Síntesis: Curso de Lengua Española: ensino médio. São Paulo: Ática, 2010.

Bibliografia complementar:

ÉVERTON, F. Dicionário espanhol português - português espanhol. 2. ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2000.

OSMAN, S., ELIAS, N., REIS, P., IZQUIERDO, S., VALVERDE, J., Enlaces: español para jóvenes brasileiros. São Paulo: Macmillan, 2010.

PICANÇO, D. C. L. El arte de leer español: Língua estrangeira. Curitiba: Moderna. Base Editorial, 2010.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--|---------------|---------------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Informática Básica Aplicada | Carga Horária | 80h/aula 67h/relógio |
| Pré-requisitos | -- | Série | 1º Ano |

Ementa:

Definições de informática elementar. Configuração e manipulação de arquivos em sistemas operacionais. Recursos da Internet. Aplicativos para processadores de texto, planilhas eletrônicas, apresentação multimídia.

Bibliografia básica:

GUIMARÃES, André Sathler. **E-turismo:** internet e negócios do turismo. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

VELLOSO, Fernando de Castro. **Informática:** conceitos básicos. 6. ed., 2. reimp. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

Bibliografia complementar:

GUERREIRO, Evandro Prestes. **Cidade digital:** infoinclusão social e tecnologia em rede. São Paulo: Senac, 2006.

MARÍN, Aitor. **Tecnologia da informação nas agências de viagens:** em busca da produtividade e do valor agregado. São Paulo: Aleph, 2007.

STRASSMANN, Paul A. **Os frutos da informática:** a transformação do trabalho na era eletrônica. Rio de Janeiro: José Olympio, 1986.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--|---------------|---------------------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Psicologia Aplicada | Carga Horária | 40h/aula 33h/relógio |
| Pré-requisitos | | Série | 1º Ano |

Ementa:

Visão de homem: perspectivas psicológicas. Grupos. Papéis Sociais. Liderança. Motivação. Princípios introdutórios da psicologia ao turismo.

Bibliografia básica:

SILVA, FERNANDO BRASIL DA. **A Psicologia dos serviços em turismo e hotelaria:** entender o cliente e atender com eficácia. Editora: Cengage Learning, 2004.
SILVA, FÁTIMA SUELI DE SOUZA E. **Turismo e psicologia no envelhecer.** Editora: Roca, 2002.

Bibliografia complementar:

BOCK, A. M.B, FURTADO, O., TEIXEIRA, M. L. T. **Psicologias:** uma introdução ao estudo de Psicologia. São Paulo: Saraiva, 2008.
PANOSSO NETTO, ALEXANDRE e GAETA, CECILIA. **Turismo de Experiencia.** Editora: Senac. São Paulo, 2011.
ROSS, GLENN F. **Psicologia do turismo.** São Paulo: Contexto, 2001.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--|---------------|--|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Fundamento do Turismo e Hospitalidade | Carga Horária | 80 h/aula 66h/relógio |
| Pré-requisitos | -- | Série | 1º Ano |

Ementa:

Conceitos de Turismo e Hospitalidade. O mercado de Turismo, seus componentes e especificidades. Tipologia do Turismo e da Hotelaria. Visão da profissão e do curso. O turismo como atividade econômica e de recreação. Modalidade de viagens. Segmentação do turismo. Oferta e demanda. Regiões Turísticas do Brasil. Impactos sócio-ambientais da atividade turística.

Bibliografia básica:

CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Hospitalidade**. 2. ed. São Paulo: Aleph, 2005. 94.
IGNARRA, Luiz Renato. **Fundamentos do turismo**. 2. ed. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.

Bibliografia complementar:

BARRETTO, Margarita. **Manual de iniciação ao estudo do turismo**. 20. ed. Campinas: Papirus, 2011.
BENI, Mário Carlos. **Colecionando destinos: viagens-percepção, imaginário e experiência**. São Paulo: Senac, 2007
PETROCCHI, Mario. **Turismo: planejamento e gestão**. 7. Ed. São Paulo: Futura, 2005.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--|---------------|----------------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Técnicas Operacionais de Recepção | Carga Horária | 80 h/aula 66h/relógio |
| Pré-requisitos | -- | Série | 1º Ano |

Ementa:

Visão geral sobre o Departamento de Hospedagem. A interdependência dos departamentos que compõem o setor habitacional do hotel. Cargos e funções da Recepção e do *Front office*. Fluxo de serviços da Recepção. Registro de hóspedes. Normas comportamentais e postura pessoal. Postura profissional e atendimento nos meios de hospedagem.

Bibliografia básica:

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. Rio de Janeiro: Saraiva, 2006.

DI MURO PÉREZ, Luis. **Manual prático de recepção hoteleira**. São Paulo: Roca, 2001.

Bibliografia complementar:

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria**. Caxias do Sul: Educs, 2004. 324p.

HAYES, David K; NINEMEIER, Jack D. **Gestão de operações hoteleira**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2005.

RUTHERFORD, Denney G. **Hotel: gerenciamento e operações**. Editora: Roca, 2004.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--|---------------|--|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Língua Portuguesa II | Carga Horária | 80 h/aula 67h/relógio |
| Pré-requisitos | - | Série | 2º Ano |

Ementa:

Estudo Gramatical – As classes gramaticais - Substantivo, Adjetivo, Pronome, Verbo... .
Estudo de textos voltados para a área do Curso. O texto dissertativo - O parágrafo dissertativo, incluindo Coesão e Coerência. O texto técnico e o Texto Oficial – Relatório, Memorando. Texto Literário – discussão sobre os diferentes modos de como os artistas/autores viram e representaram o mundo em que viveram – O texto romântico, o texto realista e o texto naturalista.

Bibliografia básica:

ABAURRE, Maria Luiza M. **Literatura brasileira:** tempos, leitores e leituras. São Paulo: Editora Moderna, 2014.

VIANA, Antônio Carlos. **Guia de Redação:** Escreva melhor. São Paulo: Editora Scipione, 2013.

Bibliografia complementar:

FÁVERO, Leonor Lopes. **Coesão e Coerência textuais.** São Paulo: Editora Scipione, 2013.

GRANATIC, Branca. **Técnicas Básicas de Redação.** São Paulo: Editora Scipione., 2003.

KOCH, Igedore Villaça; TRAVAGLIA, Luiz Carlos. **A Coerência Textual.** São Paulo: Editora Contexto, 2013.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|-----------------|--|---------------|--|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Língua Inglesa II | Carga Horária | 40 h/ aula 33 h/relógio |
| Pré -requisitos | - | Série | 2º ano |

Ementa:

The Hotel. Telephone inquiries. Checking in and Checking. Complains. Local Tours. Foreign Tours. Travel Requirements. Tourism information. The Restaurant. Modal Verbs. Comparative and Superlative Degrees. Present and Past Perfect.

Bibliografia básica:

REJANI, Márcia. **Inglês Instrumental:** comunicação e processos para hospedagem. 1.ed. São Paulo: Érica, 2014.
STOTT, Trish e HOLT, Roger. **First Class: English for tourism.** Oxford: Oxford University Press, 2001.

Bibliografia complementar:

FRAXINO, André & PERUSO, André. **Inglês para Profissionais de Turismo.** São Paulo: DISAL, 2010
MARQUES, Amadeu. **Password:** English. Vol. 2. São Paulo: Ática, 1998.
SANTOS, Denise. **Take Over 2.** São Paulo: Escala Educacional, 2013.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--|---------------|---------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Educação Física | Carga Horária | 40 h/aula 33 h/relógio |
| Pré-requisitos | - | Série | 2º Ano |

Ementa:

Conhecimento técnico das atividades esportivas individuais e coletivas e o conhecimento tático das modalidades coletivas. Vivência dos diferentes tipos de prática da cultura corporal (esporte, jogos, dança, ginástica, lutas, etc.); A importância da Atividade Física para a saúde e qualidade de vida; Atividade Física seus tipos e características.

Bibliografia básica:

ABERNETHY, Bruce; MESTRE, Joaquim. **Treinamento no esporte aplicando a ciência do esporte**. São Paulo: Phorte editora. 2000.

SABA, Fábio. **Mexa-se: atividade Física, saúde e bem-estar**. 2. edição. São Paulo: Phorte Editora, 2008.

Bibliografia complementar:

TAVARES, Luis Carlos. **Corpo que ginga, joga e luta: a corporeidade na capoeira**. Salvador-BA: Edição do autor. 2006.

TEIXEIRA, Hudson Ventura. **Educação física e desportos: técnicas, táticas, regras e penalidades**. 4. Ed. São Paulo: Saraiva, 2003.

WALKER, Brad. **Alongamento: uma abordagem anatômica**. Barueri, SP: Editora Manole, 2009.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--|---------------|--|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Matemática II | Carga Horária | 80 h/aula 67h/relógio |
| Pré-requisitos | -- | Série | 2º Ano |

Ementa:

Razão entre duas grandezas e aplicações. Razões especiais - escala, densidade demográfica e velocidade média. Proporção e aplicações. Grandezas proporcionais e inversamente proporcionais. Problemas do dia a dia. Divisão de um número em partes diretas e inversas. Regra de três simples e composta.

Bibliografia básica:

DANTE, Luiz Roberto. **Matemática: Contexto e Aplicações (Volume 2)**. Ed. Ática, São Paulo, 2010.

GIOVANNI, José Ruy, 1937/ Giovanni, Castrucci, Giovanni Jr.. **A conquista da matemática**. Ed. renov. - São Paulo: FTD, 2007.

Bibliografia complementar:

GAY, Mara Garcia. **Projeto Araribá Plus Matemática 6 ao 9 ano** - 4ª ed.2014. Ed. Moderna; editora executiva Mara Garcia Gay. - 1 ed. - São Paulo: Moderna, 2014.

GIOVANNI, José Ruy, GIOVANNI, José Ruy Junior e BONJORNO, José Roberto . **Matemática Fundamental: Uma nova abordagem (Volume Único)**. Ed. FTD, São Paulo, 2011.

SOUZA, Joamir Roberto de. **Novo Olhar Matemática (Volume 2)**. Ed. FTD, São Paulo, 2010.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--|---------------|---|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Sociologia I | Carga Horária | 40 h/aula 33 h/relógio |
| Pré-requisitos | -- | Série | 2º ano |

Ementa:

Sociologia e Ciências sociais; Sociologia e senso comum: Imaginação sociológica; Contexto histórico do surgimento da Sociologia; Objeto da sociologia a partir das interpretações de Karl Marx, Emile Durkheim e Max Weber; Socialização; Agentes de socialização; Papeis sociais; Conceito antropológico de cultura; Alteridade; relativismo; etnocentrismo; diversidade cultural; Indústria Cultural; Cultura de massa; Cultura popular. Refletir sobre as novas transformações tecnológicas e seu impacto nas relações sociais;

Bibliografia básica:

BOMENY, Helena; MEDEIROS, Bianca Freire. **Tempos modernos, Tempo de Sociologia**. São Paulo: Editora Brasil, 2010.

GIDDENS, Anthony. **Sociologia**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Bibliografia complementar:

BAUMAN, Zygmunt; MAY, Tim. **Aprendendo a pensar com a Sociologia**. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

COSTA, **Sociologia: introdução à ciência da sociedade**. São Paulo: Moderna, 2010.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2004.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--|---------------|---|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Filosofia I | Carga Horária | 40 h/aula 33 h/relógio |
| Pré-requisitos | -- | Série | 2º ano |

Ementa:

Como pensamos?

O Nascimento do Pensamento Científico-Filosófico; mitos e pré-socráticos; Ciência antiga e medieval; Ciência na modernidade: método e conhecimento (Descartes e Francis Bacon); Tecnociência e poder na contemporaneidade.

O que orienta a nossa ação?

Sócrates e a virada ética; teorias éticas: da antiguidade à contemporaneidade (Aristóteles, Sto Agostinho, Kant, Karl Marx, Sartre, Hans Jonas); problemas éticos contemporâneos (bioética; empresa, Estado e sociedade; questões ambientais).

Bibliografia básica:

ARANHA, M. L. de A. e MARTINS, M. H. P. **Filosofando**: introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2003.

GALLO, Sílvio. **FILOSOFIA**: experiência do Pensamento. Volume único Ensino Médio. Editora Scipione, 2014.

Bibliografia complementar:

FONSÊCA, Flaviano Oliveira. **O Pensamento Bioético de Hans Jonas**. Aracaju: Editora IFS, 2014.

INCONTRI, Dora; BIGHETO, Alessandro Cesar. **Filosofia**: construindo o pensar : volume único . 3. ed. São Paulo: Escala Educacional, 2010. 23p. ISBN 9788537706886

MARCONDES, D. **Iniciação à história da filosofia**: dos pré-socráticos a Wittgenstein. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2002.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--|---------------|--------------------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Biologia I | Carga Horária | 40 h/aula 33 h/aula |
| Pré-requisitos | - | Série | 2º ano |

Ementa:

A base molecular da vida: água, sais minerais, carboidratos, lipídios, proteínas e vitaminas. Citologia: seres unicelulares, pluricelulares, células procarióticas e eucarióticas, organelas celulares, metabolismo celular. Histologia e fisiologia humana. Os Reinos dos Seres Vivos. Micróbios & doenças. Micróbios & fermentação. Responsabilidade socioambiental na área de Hospitalidade.

Bibliografia básica:

AMABIS, José Mariano & MARTHO, Gilberto Rodrigues. **Biologia dos Organismos**. 2. ed. edição. São Paulo: Moderna, 2004. v. 2.

LOPES, Sônia & ROSSO, Sergio. **Biologia**. São Paulo: Saraiva, 2005. Volume Único.

Bibliografia complementar:

AMABIS; MARTHO. **Fundamentos da Biologia Moderna**. São Paulo: Moderna, 2005.

CASTELLANO, E. G.; FIGUEIREDO, R. A.; CARVALHO, C. L. **(Eco)Turismo e educação ambiental – diálogo e prática interdisciplinar**. São Paulo: Rima, 2007. 322 p.

CHEIDA, Luiz Eduardo. **Biologia Integrada**. São Paulo: FTD: 2002.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--|---------------|--|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Geografia II | Carga Horária | 80h/aula 67 h/relógio |
| Pré-requisitos | - | Série | 2º Ano |

Ementa:

O Brasil e o processo de industrialização; A economia brasileira a partir de 1985; A matriz energética e o sistema elétrico mundial; A produção de energia no Brasil; As características e crescimento da população mundial; Os fluxos migratórios e a estrutura da população; A formação da diversidade cultural da população brasileira; Aspectos demográficos e estrutura da população brasileira; O espaço urbano no mundo contemporâneo; A urbanização e a rede urbana brasileira, a importância dos espaços metropolitanos e a cidade-capital; Organização da produção agropecuária; Os complexos agroindustriais e a influência da modernização conservadora, a divisão territorial do trabalho na agropecuária e os impactos ambientais ocasionados pela agropecuária brasileira.

Bibliografia básica:

SENE, Eustáquio de; MOREIRA, João Carlos. **Geografia Geral e do Brasil: espaço geográfico e globalização**. São Paulo: Scipione, 2012. volume 2.

SOUZA, A.S.B. **Ser protagonista: Geografia, 2º ano do ensino médio**. 2. edição, São Paulo: Ed. SMS, 2013.

Bibliografia complementar:

MAGNOLI, Demétrio; ARAUJO, Regina. **Geografia, a construção do mundo**. Geografia Geral e do Brasil. Volume Único. São Paulo: Moderna, 2005.

MARTINELLI, Marcello. **Mapas da Geografia e Cartografia Temática**. 2 ed. São Paulo: Contexto, 2005.

SUERTEGARAY, Dirce M. Antunes (org.); et al. **Terra: feições ilustradas**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2003.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--|---------------|---|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | História II | Carga Horária | 80 h/aula 67 h/relógio |
| Pré-requisitos | | Série | 2º ano |

Ementa:

História do Brasil Aplicada ao Turismo: Pré-História Nacional e o processo de colonização. O regime escravista, o ciclo do gado e do ouro. História e Cultura Afro-Brasileira. Os viajantes no século XIX. Movimentos e revoltas sociais na República Velha. A Era Vargas e as Guerras Mundiais. Brasil no século XXI.

Bibliografia Básica:

BUENO, Eduardo. **Brasil: uma História**, a incrível saga de um país. São Paulo: Ática, 2002.

FAORO, Raimundo. **Os donos do poder**: formação do patronato brasileiro. 10. ed. São Paulo: Globo, 2000. 2v.

Bibliografia Complementar:

ABREU, Capistrano de. **Capítulos de História Colonial**, 1500-1800. 7.ed. Belo Horizonte: Itatiaia, 2000.

ALBUQUERQUE JR., Durval Muniz de. **A invenção do Nordeste e outras artes**. 4. ed. São Paulo: Cortês, 2009.

FURTADO, Celso. **Formação econômica do Brasil**. 27. ed. São Paulo: Cia. Editora Nacional, 2000.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--|---------------|--------------------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Espanhol II | Carga Horária | 40 h/aula 33 h/aula |
| Pré-requisitos | - | Série | 2º Ano |

Ementa:

El hotel: tipos de hoteles. Tipos de régimen de estancia. Profesiones relacionadas con el hotel. Mobiliário e objetos de um quarto de hotel. Formularios eletrônicos de registro. Cuantificadores. Formas actuales de reservar hotel (internet). Dependencias de un hotel. Tipos de celebraciones. Fórmulas de atención telefónica al cliente. Características de los diversos tipos de hotel. El nombre y apellidos en países de habla hispana.

Bibliografia básica:

ADRIÁN F. et al. Gramática e prática de espanhol para brasileiros. São Paulo: Moderna, 2011.

MARTÍN, I. Síntesis: Curso de Língua Espanhola: ensino médio. São Paulo: Ática, 2010.

Bibliografia complementar:

ÉVERTON, F. Dicionário espanhol português - português espanhol. 2. ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2000.

OSMAN, S., ELIAS, N., REIS, P., IZQUIERDO, S., VALVERDE, J., Enlaces: español para jóvenes brasileiros. São Paulo: Macmillan, 2010.

PICANÇO, D. C. L. El arte de leer español: Língua estrangeira. Curitiba: Moderna. Base Editorial, 2010.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--|---------------|----------------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Técnicas Operacionais de Governança | Carga Horária | 80 h/aula 67h/relógio |
| Pré-requisitos | - | Série | 2º Ano |

Ementa:

A dinâmica do setor habitacional do hotel. Cargos e funções da Governança. Fluxos de serviços da Governança. Gerenciamento da qualidade na governança.

Bibliografia básica:

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. Rio de Janeiro: Saraiva, 2006.

DAVIES, Carlos Alberto. **Cargos em hotelaria**. Caxias do Sul: Educs, 2004. 324

Bibliografia complementar:

CÂNDIDO, Índio. **Governança em hotelaria**. 4. ed. São Paulo: Educs, 2001.

DIAS, Reinaldo; PIMENTA, Maria Alzira (Orgs). **Gestão de hotelaria e turismo**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

HAYES, David K; NINEMEIER, Jack D. **Gestão de operações hoteleira**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2005.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--|---------------|---|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Restauração e Gastronomia | Carga Horária | 80 h/aula 67 h/relógio |
| Pré-requisitos | - | Série | 2º Ano |

Ementa:

História dos restaurantes. Estrutura organizacional: organograma, cargos e funções. Tipos de serviços utilizados nos restaurantes. *Mise-en-place*. Montagem de Buffet. Atendimento no restaurante. Princípios básicos de segurança alimentar. Serviços de vinhos e bebidas. Controles operacionais. Apresentação de pratos e métodos de cocção.

Bibliografia básica:

KNIGHT, John Barton; KOTSCHEVAR, Lendal H. **Gestão, planejamento e operações de restaurantes**. São Paulo: Roca, 3.ed.2005.

VENTURINI, James Luiz. **Gerenciamento de bares e restaurante**. 1 ed. Rio de Janeiro:Bookman, 2010.

Bibliografia complementar:

MARICATO, Percival. **Como montar bares e restaurante**. 9 ed. São Paulo, Senac, 2010.

RUTHERFORD, Denney G. **Hotel: gerenciamento e operações**. Editora: Roca, 2004.

STEINBRUCH, Eva Ribenboin. **Brasil: gastronomia, cultura e turismo**. São Paulo: BE Comunicação, 2010.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--|---------------|----------------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Técnicas Operacionais de Hospedagem | Carga Horária | 80 h/aula 67h/relógio |
| Pré-requisitos | - | Série | 2º Ano |

Ementa:

Histórico da Hotelaria. Operadoras hoteleiras. Estrutura interna dos meios de hospedagem. Departamentos: Hospedagem, Comercial, Administrativo e A&B. O gerente-geral do hotel. O gerenciamento da qualidade no setor de hospedagem. A Controladoria e o *Controller*. Portaria Social/Concierge. Lavanderia. Manutenção. Segurança. Recursos Humanos. O diferencial da Hospitalidade e Sustentabilidade nos Meios de Hospedagem. Tendências da Hotelaria na atualidade.

Bibliografia básica:

CASTELLI, Geraldo. **Administração Hoteleira**. Canela: EDUCS, 1999.
HAYES, David K.; NINEMEIER, Jack D. **Gestão de Operações Hoteleiras**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

Bibliografia complementar:

DIAS, Reinaldo e PIMENTA, Maria Alzira. **Gestão de Hotelaria e Turismo**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.
DI MURO PEREZ, Luiz. **Manual prático de recepção hoteleira**. São Paulo: Roca, 2ª ed., 2014.
RUTHERFORD, Denney G. **Hotel: gerenciamento e operações**. Editora: Roca, 2004.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--|---------------|----------------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Técnicas Operacionais de Eventos | Carga Horária | 80 h/aula 67h/relógio |
| Pré-requisitos | - | Série | 2º Ano |

Ementa:

Panorama histórico da organização de eventos. Conceitos e tipologia de eventos. Perfil do organizador de eventos. Composição dos projetos de eventos de pequeno e médio porte. Técnicas básicas de cerimonial, protocolo e etiqueta. Organização e operacionalização de eventos. Os eventos na hotelaria.

Bibliografia básica:

BRITTO, Janaina; FONTES, Nena. **Estratégias para eventos: uma ótica do marketing e do turismo**. 2. ed., 2. reimp., amp. e atual. São Paulo: Aleph, 2002.

LUKOWER, Ana. **Cerimonial e protocolo**. 4. ed. São Paulo: Contexto, 2012.

Bibliografia complementar:

CASTELLI, Geraldo. **Gestão hoteleira**. Rio de Janeiro: Saraiva, 2006.

GIACAGLIA, Maria Cecília. **Organização de eventos: teoria e prática**. 1. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2003.

SOARES, Esther Proença; FALCÃO, Maria Felícia da Câmara. **A mesa: arranjo e etiqueta**. 9. ed. Barueri, SP: Manole, 2010.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--|---------------|--|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Língua Portuguesa III | Carga Horária | 80 h/aula 67h/relógio |
| Pré-requisitos | - | Série | 3º Ano |

Ementa:

Língua: Concordância nominal e verbal, Regência nominal. Estudo de Texto para a área do Curso. Produção Textual: O texto dissertativo argumentativo, Coesão e Coerência. Estudo do Texto Técnico e oficial – Requerimento, Ofício, Ata, Curriculum. Textos da Literatura – discussão sobre as diferentes formas de representação do mundo pela visão dos autores. Estudo de textos de autores modernos e contemporâneos para reflexão, impressão e análise.

Bibliografia básica:

ABAURRE, Maria Luiza M. **Literatura brasileira:** tempos, leitores e leituras. São Paulo: Editora Moderna, 2014.

VIANA, Antônio Carlos. **Guia de Redação:** Escreva melhor. São Paulo: Editora Scipione, 2013.

Bibliografia complementar:

FÁVERO, Leonor Lopes. **Coesão e Coerência textuais.** São Paulo: Editora Scipione, 2013.

GRANATIC, Branca. **Técnicas Básicas de Redação.** São Paulo: Editora Scipione., 2003.

KOCH, Igedore Villaça; TRAVAGLIA, Luiz Carlos. **A Coerência Textual.** São Paulo: Editora Contexto, 2013.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|---|---------------|-----------------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Inglês Aplicado | Carga Horária | 40 h/aula 33 h/relógio |
| Pré-requisitos | | Série | 3º Ano |

Ementa:

Job Interviews. Car and equipment hire. The Travel Agency. The Airport. Hotel services. Business Communication. The Weather. Means of transportation. Imperative. Tag questions. Future Perfect. Passive voice.

Bibliografia básica:

REJANI, Márcia. **Inglês Instrumental:** comunicação e processos para hospedagem. 1.ed. São Paulo: Érica, 2014.
STOTT, Trish e HOLT, Roger. **First Class:** English for tourism. Oxford: Oxford University Press, 2001.

Bibliografia complementar:

FRAXINO, André & PERUSO, André. **Inglês para Profissionais de Turismo.** São Paulo: DISAL, 2010
MARQUES, Amadeu. **Password:** English. Vol. 3. São Paulo: Ática, 1998.
SANTOS, Denise. **Take Over 3.** São Paulo: Escala Educacional, 2013.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|---|---------------|----------------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Espanhol Aplicado | Carga Horária | 40 h/aula 33h/relógio |
| Pré-requisitos | -- | Série | 3º Ano |

Ementa:

O ensino de espanhol contextualizado com as práticas laborais da área de hospedagem. Apresentação e questionamento de dados pessoais e profissionais de um turista para realização de reservas, *check in* e *check out* em um hotel (nome, sobrenomes, idade, e-mail, endereço, data de nascimento, profissão e origem). Descrição / apresentação de um hotel (categoria, serviços e localização). Conteúdo gramatical (verbos ser, tener, estar, vivir en presente de indicativo; pronombres personales; los posesivos; el alfabeto; numerales cardinales, ordinales y demostrativos. Conteúdo lexical(partes de um hotel e profissões da hotelaria).

Bibliografia básica:

ADRIÁN F. et al. Gramática e prática de espanhol para brasileños. São Paulo: Moderna, 2011.

ÉVERTON, F. Dicionário espanhol português - português espanhol. 2. ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 2000.

Bibliografia complementar:

MARTÍN, I. Síntesis: Curso de Língua Espanhola: ensino médio. São Paulo: Ática, 2010.

OSMAN, S., ELIAS, N., REIS, P., IZQUIERDO, S., VALVERDE, J., Enlaces: español para jóvenes brasileños, São Paulo, Macmillan, 2010.

PICANÇO, D. C. L. El arte de leer español: Língua estrangeira. Curitiba: Moderna. Base Editorial, 2010.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|---|----------------|-----------------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Arte | Carga Horária | 40 h/aula 33 h/relógio |
| Pré-requisitos | - | Período Letivo | 3º ano |

Ementa:

O Que é Arte e Para Que Serve? O Que é Linguagem? E a Arte é linguagem - Artes Cênicas (áudio visual) e Artes visuais - Novas formas de pensar e agir na contemporaneidade – Arte, censura e resistência - Sociedade, História e Arte.

Bibliografia básica:

BOZZANO, Hugo B. ; FRENDA, Perla ; GUSMÃO, Tatiana Cristina. **Arte em Interação** . PNLD 2015.

UTUARI, Solange; LIBÂNEO, Daniela; SARDO, Fabio; FERREIRA, Pascal. **Por toda Parte**. PNLD 2015.

Bibliografia complementar:

ARTESANATO brasileiro. 3. ed. Rio de Janeiro: Funarte, 1986. 165 p.

BARBOSA, Ana Mãe; CUNHA, Fernanda Pereira da. (Orgs.) **Abordagem Triangular no ensino das Artes e Cultura Visual** . São Paulo: Cortez Editora. 2010.

FISCHER, Ernest. **A necessidade da arte** . 9. ed. Rio de Janeiro: LTC, 1987.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|---|----------------|---|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Matemática III | Carga Horária | 40 h/aula 34 h/relógio |
| Pré-requisitos | -- | Período Letivo | 3º Ano |

Ementa:

Estudo da porcentagem. Estudo do juro simples. Estudo do juro composto. Noções de Geometria plana.

Bibliografia básica:

GIOVANNI, José Ruy, 1937/ Giovanni, Castrucci, Giovanni Jr.. **A conquista da matemática**. Ed. renov. - São Paulo: FTD, 2007.

GIOVANNI, José Ruy, GIOVANNI, José Ruy Junior e BONJORNIO, José Roberto . **Matemática Fundamental: Uma nova abordagem (Volume Único)**. Ed. FTD, São Paulo, 2011.

Bibliografia complementar:

DANTE, Luiz Roberto. **Matemática: Contexto e Aplicações (Volume 2)**. Ed. Ática, São Paulo, 2010.

GAY, Mara Garcia. **Projeto Araribá Plus Matemática 6 ao 9 ano - 4ª ed.**2014. Ed. Moderna; editora executiva Mara Garcia Gay. - 1 ed. - São Paulo: Moderna, 2014.

SOUZA, Joamir Roberto de. **Novo Olhar Matemática (Volume 2)**. Ed. FTD, São Paulo, 2010.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|---------------|--|---------------|---------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Química II | Carga Horária | 40 h/aula 33 h/relógio |
| Pré-requisito | -- | Série | 3º ano |

Ementa: .

Equilíbrio Químico. Eletroquímica. Energia Nuclear. Química Orgânica. Sinopse Das Funções Orgânicas. Funções Orgânicas. Isomeria. Mecanismos Das Reações Orgânicas. Compostos Naturais

Bibliografia básica

ANTUNES, Murilo Tissoni. **Ser protagonista: Química**. 2. edição. São Paulo: Edições SM, 2013. Volumes 1, 2 e 3.

FONSECA, Martha Reis Marques da, **Química: Meio Ambiente e Cidadania**. 1. Ed. São Paulo: Editora: FTD, 2010. Volume 1, 2 e 3.

Bibliografia complementar:

FELTRE, Ricardo. **Fundamentos de Química**: 4. ed. São Paulo: Moderna. Volume Único, 2005.

PERUZZO, Tito Miragaia; CANTO, Eduardo Leite do. **Química na Abordagem do Cotidiano**. São Paulo: Editora Moderna: 1. Ed. 2006. Volume 1

USBERCO, João; Salvador, Edgard. **Química**. 9. ed. São Paulo: Saraiva, 2013. Volume Único.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|---|---------------|--|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Física II | Carga Horária | 40 horas 34 h/relógio |
| Pré-requisitos | - | Série | 3º Ano |

Ementa:

Abordagem dos fenômenos térmicos: escalas termométricas, diferença de calor e energia, equação fundamental da calorimetria; medidas de calor; Sistemas de aquecimento e aplicações: Solar; Elétrica. Conceitos Eletrostáticos: Princípios de eletrização; Movimentos de cargas elétricas. Conceitos Eletrodinâmicos: corrente elétrica, resistência elétrica, tensão elétrica, potência e energia elétrica, consumo de energia elétrica. Associação de resistores elétricos.

Bibliografia básica:

AMALDI, U. **Imagens da Física, curso completo**. São Paulo: Scipione, 2000.
MÁXIMO, A.; ALVARENGA, B. **Curso de Física**. São Paulo: Scipione, 2000. Volumes 1, 2 e 3.

Bibliografia complementar:

CHIQUELTO, M. J. **Física na Escola de Hoje**. Volumes 1, 2 e 3. São Paulo: Moderna, 2012.
FERRARO, Nicolau Gilberto. **Física básica**. 1ed. São Paulo: Saraiva 2013.
PAULI, Ronald Ulysses; MAUAD, Farid Carvalho; SIMÃO, Cláudio. **Física Básica 1: mecânica**. São Paulo: EPU, 1980. il.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|---|---------------|-----------------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Biologia II | Carga Horária | 40 h/aula 33 h/relógio |
| Pré-requisitos | - | Série | 3º ano |

Ementa:

Genética: alimentos transgênicos. Evolução: teorias evolutivas. Ecologia: níveis de organização, ecossistemas, cadeia e teia alimentar, interações ecológicas, biomas brasileiros. Desequilíbrio ambiental: desmatamento, poluição, efeito estufa, aquecimento global, alternativas energéticas. Responsabilidade socioambiental na área de Hospitalidade.

Bibliografia básica:

AMABIS, José Mariano & MARTHO, Gilberto Rodrigues. **Biologia dos Organismos**. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2004. v.2.

AMABIS, José Mariano & MARTHO, Gilberto Rodrigues. **Biologia das Populações**. 2.ed. São Paulo: Moderna, 2004. v.3.

Bibliografia complementar:

AMABIS; MARTHO. **Fundamentos da Biologia Moderna**. São Paulo: Moderna, 2005.

CÉSAR; CEZAR. **Biologia**. São Paulo: Saraiva, 2007.

LOPES, Sônia; ROSSO, Sergio. **Biologia**. São Paulo: Saraiva, 2005. volume único.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|---|---------------|-----------------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Geografia III | Carga Horária | 40 h/aula 33 h/relógio |
| Pré-requisitos | - | Série | 3º Ano |

Ementa:

O processo de desenvolvimento do capitalismo e as fases do sistema capitalista; Globalização e os fluxos da economia global e local (Sergipe); Desenvolvimento humano e sociedade sergipana e os objetivos do milênio; Pós-guerra, ordem geopolítica econômica e conflitos armados no mundo; A geografia das indústrias, o processo de industrialização nos países desenvolvidos e de economia planificada, os países recentemente industrializados, contextualizando o Estado de Sergipe; Comércio internacional e os principais blocos econômicos do mundo.

Bibliografia básica:

SOUZA, A.S.B. **Ser protagonista:** Geografia, 3º ano do ensino médio. 2. edição. São Paulo: Ed. SMS, 2013.

VESENTINI, José W. **Geografia:** o mundo em transição. Geografia Geral: conceitos principais, São Paulo, Ática, 2011. volume 3.

Bibliografia complementar:

ALMEIDA, Lúcia M. Alves; RIGOLIN, Tércio Barbosa. **Geografia. Série Novo Ensino Médio.** São Paulo: Ática, 2007. volume único.

MARTINELLI, Marcello. **Mapas da Geografia e Cartografia Temática.** 2. ed. São Paulo: Contexto, 2005.

SUERTEGARAY, Dirce M. Antunes (org.); et al. **Terra:** feições ilustradas. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2003.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|---|---------------|-----------------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | História III | Carga Horária | 40 h/aula 34 h/relógio |
| Pré-requisitos | - | Série | 3º ano |

Ementa:

História de Sergipe Aplicada ao Turismo: Pré-História de Sergipe. Processo de colonização e a economia canavieira. A importância do Gado na formação de Sergipe. Sergipe Provincial. Movimentos sociais e políticos no século XX. Sergipe no século XXI.

Bibliografia básica:

CARVALHO, Fernando Lins de. **A Pré-História Sergipana**. Aracaju: UFS, 2003.
DANTAS, Ibarê. **História de Sergipe: República (1889-2000)**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 2004.

Bibliografia Complementar:

FREIRE, Felisbello. **História de Sergipe**. 2. ed. Petrópolis/RJ: Vozes, 1977.
MOTT, Luiz. **Sergipe Del Rey: População, Economia e Sociedade**. Aracaju: Fundesc, 1986.
SANTOS, Lenalda Andrade; OLIVA, Terezinha. **Para conhecer a História de Sergipe**. Aracaju: Opção Gráfica, 1998.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|---|---------------|----------------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Técnicas Operacionais de Agenciamento | Carga Horária | 80 h/aula 67h/relógio |
| Pré-requisitos | - | Série | 3º Ano |

Ementa:

Operações das Agências de Viagem e Turismo com os Meios de Hospedagem. Procedimentos de reservas. Guias de Turismo. Transportadoras Turísticas. Bares, Restaurantes e Similares. Parques Aquáticos e Temáticos. Agenciamento Turístico. Noções gerais de lazer e entretenimento.

Bibliografia básica:

MAMEDE, Gladston. **Agência, viagens e excursões:** regras jurídicas, problemas e soluções. Barueri, SP: Manole, 2003.

TOMELIN, Carlos Alberto. **Mercados de Agências de Viagens e Turismo.** SENAC: Rio de Janeiro, 2003.

Bibliografia complementar:

JANAIR, Hollanda. **Turismo – operações e agenciamento.** SENAC: Rio de Janeiro, 2003.

PALHARES, Guilherme Lohman. **Transportes turísticos.** São Paulo, Aleph, 2002.

PETROCCHI, Mário. **Agência de Turismo: Planejamento e Gestão.** São Paulo: Futura, 2003.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|---|---------------|----------------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Marketing Turístico | Carga Horária | 80 h/aula 67h/relógio |
| Pré-requisitos | - | Série | 3º Ano |

Ementa:

Noções gerais de Marketing. Fundamentos do Marketing turístico. Mercado turístico: noções básicas. Princípios de serviços em turismo. O comportamento do consumidor de turismo. Oferta e demanda na hotelaria.

Bibliografia básica:

DIAS, Reinaldo; CASSAR, Maurício. **Fundamentos do Marketing Turístico**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2005.

SANTOS, Antonio Veras dos; SANTOS, Marivan Tavares. **Marketing turístico**. Manaus: Centro de Educação Tecnológica do Amazonas, 2011.

Bibliografia complementar:

PETROCCHI, Mário. **Marketing para destinos turísticos**. São Paulo: Futura, 2004.

VIERA, Elenara. **Marketing Hoteleiro: uma ferramenta indispensável**. Editora: EDUCS, 2003.

ZARDO, Eduardo F. **Marketing Aplicado ao Turismo**. Editora: Roca, 2003.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|---|---------------|----------------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Técnicas Operacionais de Alimentos e Bebidas | Carga Horária | 80 h/aula 67h/relógio |
| Pré-requisitos | - | Série | 3º Ano |

Ementa:

O estudo dos alimentos e bebidas em meios de hospedagem. Princípios gastronômicos. Técnicas básicas de preparo. Seleção, armazenamento e técnicas de cocção. Linguagem operacional. Fichas técnicas. Noções de cardápio. Resolução RDC nº 216, 15 de setembro de 2004: Boas práticas para serviços de alimentação. Fluxograma de preparo. Organização das operações em alimentos e bebidas.

Bibliografia básica:

KNIGHT, John Barton; KOTSCHEVAR, Lendal H. **Gestão, planejamento e operações de restaurantes**. São Paulo: Roca, 3.ed.2005.

VENTURINI, James Luiz. **Gerenciamento de bares e restaurante**. 1 ed. Rio de Janeiro:Bookman, 2010.

Bibliografia complementar:

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurante**. 9 ed. São Paulo, Senac, 2010.

RUTHERFORD, Denney G. **Hotel: gerenciamento e operações**. Editora: Roca, 2004.

STEINBRUCH, Eva Ribenboim. **Brasil: gastronomia, cultura e turismo**. São Paulo: BE Comunicação, 2010.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|---|---------------|-----------------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Filosofia II | Carga Horária | 40 h/aula 33 h/relógio |
| Pré-requisitos | | Série | 3º ano |

Ementa:

Filosofia Moderna (Bacon. Descartes. Rousseau...). Filosofias Políticas (Maquiavel e Karl Marx). Pensadores da ética (Kant, Espinosa, Habermas e Hans Jonas...). Filosofia Contemporânea.

Bibliografia básica:

ARANHA, M. L. de A. e MARTINS, M. H. P. **Filosofando**: introdução à filosofia. São Paulo: Moderna, 2003.

GALLO, Sílvia. **FILOSOFIA**: experiência do Pensamento. Volume único Ensino Médio. Editora Scipione, 2014.

Bibliografia complementar:

FONSÊCA, Flaviano Oliveira. **O Pensamento Bioético de Hans Jonas**. Aracaju: Editora IFS, 2014.

INCONTRI, Dora; BIGHETO, Alessandro Cesar. **Filosofia**: construindo o pensar : volume único . 3. ed. São Paulo: Escala Educacional, 2010. 23p. ISBN 9788537706886

MARCONDES, D. **Iniciação à história da filosofia**: dos pré-socráticos a Wittgenstein. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2002.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|---|---------------|-----------------------------------|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Sociologia II | Carga Horária | 40 h/aula 33 h/relógio |
| Pré-requisitos | | Série | 3º ano |

Ementa:

Conceito de cidadania: Direitos civis, políticos e sociais; Estado democrático de direito; direitos humanos. Entender os fundamentos da sociologia, seus métodos e interpretação do mundo social. Estabelecer interação dos conhecimentos sociológicos no campo da cidadania e da cultura com o setor de apresentar a pesquisa social no setor do Turismo.

Bibliografia básica:

BOMENY, Helena; MEDEIROS, Bianca Freire. **Tempos modernos, Tempo de Sociologia**. São Paulo: Editora Brasil, 2016.

GIDDENS, Anthony. **Sociologia**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

Bibliografia complementar:

BAUMAN, Zygmunt; MAY, Tim. **Aprendendo a pensar com a Sociologia**. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

CARVALHO, José Murilo de. **Cidadania no Brasil. O longo Caminho**. 3ª ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002.

PAIVA, Maria das Graças. **Sociologia do Turismo**. Campinas: Papirus, 1995.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|----------------|--|---------------|--|
| Curso | Curso Técnico de Nível Médio em Hospedagem Integrado ao Ensino Médio na modalidade EJA | | |
| Disciplina | Empreendedorismo | Carga Horária | 40 h/aula 33h/relógio |
| Pré-requisitos | - | Série | 3º Ano |

Ementa:

Conceito de empreendedorismo, empreendimento e empresa. Tipos de empreendedores, criatividade e visão. Formação e desenvolvimento de empreendedores. O perfil do empreendedor de sucesso. Planejamento, ferramentas de gestão e avaliação de empreendimentos. A oferta de trabalho e a iniciativa empreendedora. Políticas e estratégias competitivas para os empreendimentos emergentes. Órgãos e instituições de apoio à geração de empreendimentos inovadores. Elaboração de planos de marketing e de negócios.

Bibliografia Básica:

DRUCKER, P. F. **Inovação e espírito empreendedor:** práticas e princípios. São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2003.

MAXIMINIANO, A. C. A. **Administração para empreendedores:** fundamentos da criação e gestão de novos negócios. São Paulo, Prentice Hall, 2003.

Bibliografia complementar:

CHIAVENATO, Idalberto. **Empreendedorismo:** dando asas ao espírito empreendedor: Um guia eficiente para iniciar e tocar seu próprio negócio. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2008. 281p ISBN 9788502067448.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo:** transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Campos, 2004.

SALIM, C. S. **Introdução ao empreendedorismo:** despertando a atitude empreendedora. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE
 Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE
 Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

Anexo II – Tabela de Equivalência

QUADRO DE EQUIVALÊNCIA DAS DISCIPLINAS

| MATRIZ CURRICULAR – RESOLUÇÃO Nº 71/2016/CS/IFS | | MATRIZ CURRICULAR NOVA | |
|--|---------------------------------------|------------------------|---------------------------------------|
| CÓDIGO | DISCIPLINA | CÓDIGO | DISCIPLINA |
| CPROEJA.1 | Língua Portuguesa I | CPROEJA.HOSP.01 | Língua Portuguesa I |
| CPROEJA.2 | Língua Estrangeira Inglês I | CPROEJA.HOSP.02 | Língua Inglesa I |
| CPROEJA.3 | Matemática I | CPROEJA.HOSP.03 | Matemática I |
| CPROEJA.4 | Geografia I | CPROEJA.HOSP.04 | Geografia I |
| CPROEJA.5 | História I | CPROEJA.HOSP.05 | História I |
| CPROEJA.17 | Química I | CPROEJA.HOSP.17 | Química I |
| CPROEJA.18 | Física I | CPROEJA.HOSP.18 | Física I |
| CPROEJA.8 | Língua Estrangeira Espanhol I | CPROEJA.HOSP.08 | Espanhol I |
| CPROEJA.9 | Informática Básica | CPROEJA.HOSP.09 | Informática Básica Aplicada |
| CPROEJA.10 | Psicologia Aplicada | CPROEJA.HOSP.10 | Psicologia Aplicada |
| CPROEJA.11 | Fundamento do Turismo e Hospitalidade | CPROEJA.HOSP.11 | Fundamento do Turismo e Hospitalidade |
| CPROEJA.12 | Técnicas Operacionais de Recepção | CPROEJA.HOSP.12 | Técnicas Operacionais de Recepção |
| | | | |
| CPROEJA.13 | Língua Portuguesa II | CPROEJA.HOSP.13 | Língua Portuguesa II |
| CPROEJA.14 | Língua Estrangeira Inglês II | CPROEJA.HOSP.14 | Língua Inglesa II |
| CPROEJA.15 | Educação Física | CPROEJA.HOSP.15 | Educação Física |
| CPROEJA.16 | Matemática II | CPROEJA.HOSP.16 | Matemática II |
| CPROEJA.6 | Sociologia I | CPROEJA.HOSP.06 | Sociologia I |
| CPROEJA.7 | Filosofia I | CPROEJA.HOSP.07 | Filosofia I |
| CPROEJA.19 | Biologia I | CPROEJA.HOSP.19 | Biologia I |
| CPROEJA.20 | Geografia II | CPROEJA.HOSP.20 | Geografia II |
| CPROEJA.21 | História II | CPROEJA.HOSP.21 | História II |
| CPROEJA.24 | Língua Estrangeira Espanhol II | CPROEJA.HOSP.24 | Espanhol II |
| CPROEJA.25 | Técnicas Operacionais de Governança | CPROEJA.HOSP.25 | Técnicas Operacionais de Governança |
| CPROEJA.26 | Restauração e Gastronomia | CPROEJA.HOSP.26 | Restauração e Gastronomia |
| CPROEJA.27 | Técnicas Operacionais de Hospedagem | CPROEJA.HOSP.27 | Técnicas Operacionais de Hospedagem |
| CPROEJA.28 | Técnicas Operacionais de Eventos | CPROEJA.HOSP.28 | Técnicas Operacionais de Eventos |
| | | | |
| CPROEJA.29 | Língua Portuguesa III | CPROEJA.HOSP.29 | Língua Portuguesa III |
| CPROEJA.30 | Língua Estrangeira Inglês III | CPROEJA.HOSP.30 | Inglês Aplicado |
| CPROEJA.31 | Arte | CPROEJA.HOSP.31 | Arte |
| CPROEJA.32 | Matemática III | CPROEJA.HOSP.32 | Matemática III |
| CPROEJA.33 | Química II | CPROEJA.HOSP.33 | Química II |
| CPROEJA.34 | Física II | CPROEJA.HOSP.34 | Física II |
| CPROEJA.35 | Biologia II | CPROEJA.HOSP.35 | Biologia II |
| CPROEJA.36 | Geografia III | CPROEJA.HOSP.36 | Geografia III |
| CPROEJA.37 | História III | CPROEJA.HOSP.37 | História III |
| CPROEJA.22 | Sociologia II | CPROEJA.HOSP.22 | Sociologia II |
| CPROEJA.23 | Filosofia II | CPROEJA.HOSP.23 | Filosofia II |
| CPROEJA.38 | Sociologia III | - | Excluída |
| CPROEJA.39 | Filosofia III | - | Excluída |
| CPROEJA.40 | Língua Estrangeira Espanhol III | CPROEJA.HOSP.40 | Espanhol Aplicado |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE

Av. Jorge Amado, 1551 – Loteamento Garcia, Bairro Jardins - CEP 49025-330 – Aracaju/SE

Fone: (79) 3711 3155 – E-mail: reitoria@ifs.edu.br

| | | | |
|------------|--|------------------------|--|
| CPROEJA.41 | Técnicas Operacionais de Agenciamento | CPROEJA.HOSP.41 | Técnicas Operacionais de Agenciamento |
| CPROEJA.42 | Marketing Turístico | CPROEJA.HOSP.42 | Marketing Turístico |
| CPROEJA.43 | Técnicas Operacionais de Alimentos e Bebidas | CPROEJA.HOSP.43 | Técnicas Operacionais de Alimentos e Bebidas |
| CPROEJA.44 | Empreendedorismo | CPROEJA.HOSP.44 | Empreendedorismo |

Plano de Curso

Guia de Turismo
Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer
Segmento: Turismo

Plano de Curso

Guia de Turismo

Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio

Plano de Curso

Guia de Turismo

Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio

Rio de Janeiro, 2014

Senac – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

Presidente do Conselho Nacional

Antonio Oliveira Santos

Departamento Nacional

Diretor-geral

Sidney Cunha

Diretora de Educação Profissional

Anna Beatriz Waehneltd

Diretor de Integração com o Mercado

Jacinto Corrêa

Diretora de Operações Compartilhadas

Simone Caldas

Diretor de Unidades Especializadas

José Carlos Cirilo

Coordenação Geral

Gerência de Desenvolvimento Educacional

Supervisão Técnica

Gerência de Implementação e Integração Educacional

Departamento Regional Coordenador do Grupo de Elaboração

Rio Grande do Sul

Departamentos Regionais participantes do Grupo de Elaboração

Amazonas, Bahia e São Paulo

Coordenação Editorial

Gerência de Marketing e Comunicação/Diretoria de Integração com o Mercado

Dados de Catalogação na Publicação

SENAC. DN. **Planos de cursos:** guia de turismo: habilitação técnica de nível médio. Rio de Janeiro, 2014. 29 p. Eixo tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer. Inclui bibliografia.

PLANO DE CURSO; GUIA DE TURISMO; SENAC.

Ficha elaborada de acordo com as normas do Sics – Sistema de Informação e Conhecimento do Senac.

Senac – Departamento Nacional

Av. Ayrton Senna, 5.555 – Barra da Tijuca

Rio de Janeiro – RJ – Brasil

CEP 22775-004

www.senac.br

Distribuição gratuita

1. Identificação do curso

Título do Curso: Técnico em Guia de Turismo

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Segmento: Turismo

Carga Horária: 800 horas

Código DN: 1561

Código CBO: 5114-05 - Guia de Turismo

2. Requisitos e formas de acesso¹

Requisitos de acesso

- Escolaridade: estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio; ou ter Ensino Médio completo ou equivalente;
- Idade mínima: 17 anos completos.

Documentos exigidos para matrícula

- Documento oficial de identificação;
- CPF;
- Comprovante de escolaridade;
- Comprovante de residência.

Quando a oferta deste curso ocorrer por meio de parceria, convênio ou acordo de cooperação com outras instituições, principalmente governamentais, deverão ser incluídas neste item as especificações, caso existirem. No caso de candidato menor de 18 anos de idade, é obrigatória a presença do responsável legal no ato da matrícula, munido de RG e CPF.

3. Justificativa e objetivos

O turismo, no Brasil, é um importante setor da economia que, nos últimos anos, vem registrando significativo crescimento. De acordo com dados do Ministério do Turismo², financiamentos de instituições federais, da ordem de R\$ 13,5 bilhões, têm contribuído para o desenvolvimento dos principais segmentos do setor. Na classificação da International Congress & Convention Association (ICCA), o país ocupa o 1º lugar entre os países latinos que mais recebem eventos internacionais; o 2º do continente americano e o 7º em nível mundial, depois de Estados Unidos, Alemanha, Espanha, França, Reino Unido e Itália, o que ratifica a perspectiva de expansão desse setor em nosso país.

¹ Os requisitos de acesso indicados neste plano de curso consideram as especificidades técnicas da ocupação e legislações vigentes que versam sobre idade mínima, escolaridade e experiências requeridas para a formação profissional e exercício de atividade laboral. Cabe a cada Conselho Regional a aprovação de alterações realizadas neste item do plano de curso, desde que embasados em parecer da Diretoria de Educação Profissional.

² BRASIL é o 6º no mundo em economia do turismo. Brasília, DF: Embratur, 4 abr. 2014 [capturado em 25 ago. 2014]. Disponível em: <http://www.embratur.gov.br/piembratur/opencms/salalmprensa/noticias/arquivos/Brasil_e_o_6_no_mundo_em_economia_do_Turismo.html>.

Nesse sentido, com a crescente demanda da atividade turística no Brasil e o aumento da realização de eventos internacionais de grande porte, a procura pelos guias de turismo, com qualificação especializada, tem se intensificado. Do profissional Guia de Turismo passa-se a exigir, por exemplo, além do conhecimento técnico e específico sobre as regiões, a capacidade de apresentar as tradições, a cultura, o modo de viver e os costumes de cada destino. Dele também se espera que assuma responsabilidades ambientais, sociais, civis e penais. Esse cenário acresce novos e mais complexos desafios à formação desse profissional. A habilitação profissional técnica em Guia de Turismo, oferecida pelo Senac, justifica-se, portanto, em resposta à forte demanda do setor por profissionais qualificados, que atuem com foco na excelência.

Diante deste cenário e das novas oportunidades profissionais, evidencia-se a necessidade de educação profissional para atuação como guias de turismo que façam a diferença nas regiões em que atuem.

Objetivo geral

Formar profissionais com competências para atuar e intervir em seu campo de trabalho, com foco em resultados.

Objetivos específicos

- Promover o desenvolvimento do aluno por meio de ações que articulem e mobilizem conhecimentos, habilidades, valores e atitudes, de forma potencialmente criativa e que estimule o aprimoramento contínuo;
- Estimular, por meio de situações de aprendizagens e atitudes empreendedoras, sustentáveis e colaborativas nos alunos;
- Articular as competências do perfil profissional com projetos integradores e outras atividades laborais que estimulem a visão crítica e a tomada de decisão para resolução de problemas;
- Promover uma avaliação processual e formativa com base em indicadores das competências, os quais possibilitem a todos os envolvidos no processo educativo a verificação da aprendizagem;
- Incentivar a pesquisa como princípio pedagógico e para consolidação do domínio técnico-científico, utilizando recursos didáticos e bibliográficos.

4. Perfil profissional de conclusão

O Guia de Turismo é o responsável pela recepção, condução, orientação e assistência de pessoas ou grupos durante traslados, passeios, visitas e viagens em âmbito local, regional e nacional.

Esse profissional informa sobre aspectos socioculturais, históricos, ambientais e geográficos. Apresenta e organiza roteiros de visitas e itinerários turísticos, considerando os interesses e as necessidades do visitante. Atua em organizações públicas e privadas do segmento do turismo, tais como agências de viagem, operadoras turísticas, museus, centros culturais, parques naturais e temáticos, por meio da prestação de serviços autônomos, temporários ou contrato efetivo.

O Técnico em Guia de Turismo habilitado pelo Senac tem como Marcas Formativas: domínio técnico-científico, visão crítica, atitude empreendedora, sustentável e colaborativa, atuando com foco em resultados. Essas Marcas Formativas reforçam o compromisso da Instituição com a formação integral do ser humano, considerando aspectos relacionados ao mundo do trabalho e ao exercício da cidadania. Essa perspectiva propicia o comprometimento do aluno

com a qualidade do trabalho, o desenvolvimento de uma visão ampla e consciente sobre sua atuação profissional e sobre sua capacidade de transformação da sociedade.

A ocupação está situada no eixo tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer, cuja natureza é “acolher” e pertence ao segmento de Turismo. No Brasil, obedece à Lei nº 8.623, de 28 de janeiro de 1993.

Competências

- Estruturar roteiros e itinerários turísticos;
- Planejar e organizar a execução de roteiros e itinerários turísticos;
- Conduzir visitantes na realização dos roteiros e itinerários turísticos;
- Intermediar as relações entre visitantes, comunidade e prestadores de serviços turísticos;
- Prestar informações turísticas no contexto regional e local;
- Prestar informações turísticas no contexto nacional;
- Assistir visitantes durante a realização dos roteiros e itinerários turísticos.

5. Organização curricular

O Modelo Pedagógico Nacional do Senac traz a competência para o ponto central do currículo dos cursos técnicos, sendo a competência a própria Unidade Curricular (UC):

| | Unidades Curriculares | Carga horária | Pré-requisitos |
|---|---|------------------|---|
| UC8 – Projeto Integrador do Técnico em Guia de Turismo (200 horas) | UC1 – Estruturar roteiros e itinerários turísticos | 108 horas | Não tem |
| | UC2 – Planejar e organizar a execução de roteiros e itinerários turísticos | 84 horas | UC1 |
| | UC3 – Conduzir visitantes na realização dos roteiros e itinerários turísticos | 108 horas | UC1 e UC2 |
| | UC4 – Intermediar as relações entre visitantes, comunidade e prestadores de serviços turísticos | 48 horas | UC1 e UC2 |
| | UC5 – Prestar informações turísticas no contexto local e regional | 84 horas | UC1 e UC2 |
| | UC6 – Prestar informações turísticas no contexto nacional e da América do Sul | 84 horas | UC1 e UC2 |
| | UC7 – Assistir visitantes durante a realização dos roteiros e itinerários turísticos | 84 horas | Recomenda-se que a UC5 seja ofertada antes desta, mas não é obrigatório |
| Carga Horária Total | | 800 horas | |

A sequência proposta para oferta das Unidades Curriculares favorece o processo de ensino e de aprendizagem. Questões operacionais podem impactar no atendimento ao disposto, cabendo a cada Conselho Regional a aprovação de alterações na sequência de oferta das Unidades Curriculares, desde que embasadas em parecer da Diretoria de Educação Profissional.

- **Correquisitos:** UC8 Projeto Integrador deve ser ofertada simultaneamente às demais Unidades Curriculares.

5.1. Detalhamento das Unidades Curriculares

UC1: Estruturar roteiros e itinerários turísticos

Carga horária: 108 horas.

| Indicadores |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Coleta dados sobre destinos, atrativos, equipamentos turísticos e infraestrutura, organizando as informações mais relevantes para a elaboração do roteiro; 2. Seleciona atrativos, locais e roteiros de interesse turístico de acordo com as especificações do demandante; 3. Seleciona serviços turísticos que constarão no roteiro ou itinerário segundo a demanda; 4. Organiza o plano de viagem e o cronograma da programação do roteiro ou itinerário, conforme demanda. |

| Elementos de Competência |
|--|
| <p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cenários e tendências do turismo em âmbito local, regional, nacional e internacional; • Demanda e oferta turística; • Caracterização dos fornecedores turísticos: meios de hospedagem (classificação e tipos), equipamentos de transportes, serviços de entretenimento e lazer, alimentos e bebidas (tipos de refeição); • Atrativos turísticos do local, em âmbito regional e nacional; • Segmentação do turismo; • Geografia aplicada ao turismo; • Cartografia aplicada ao turismo; • Infraestrutura de apoio ao turismo; • Perfil e comportamento do consumidor turístico; • Roteiros turísticos: tipologias; • Princípios da sustentabilidade: pilares, princípios ambientais, 3R, consumo consciente, 5S; • Roteiros acessíveis: tipos de acessibilidade, mobilidade urbana, acomodações adequadas para diferentes tipos de deficiência; • Políticas Públicas do Turismo. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ler e interpretar textos e pesquisas; • Editar textos, elaborar planilhas, apresentações multimídia; • Consultar a internet como meio de pesquisa e utilizar o correio eletrônico; • Pesquisar e organizar dados e informações; • Interpretar mapas e guias turísticos; • Realizar cálculos matemáticos (quatro operações básicas, regra de três e porcentagem). <p>Atitudes/Valores</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cordialidade no trato com clientes e fornecedores; • Dinamismo no atendimento aos clientes e fornecedores; • Respeito à diversidade cultural. |

UC2: Planejar e organizar a execução de roteiros e itinerários turísticos

Carga horária: 84 horas.

| Indicadores |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Estabelece o percurso mais indicado para o roteiro ou itinerário definido;2. Seleciona guia local especializado para acompanhar o turista durante a visitação, considerando a legislação vigente;3. Organiza paradas técnicas de acordo com as características do grupo, do percurso e do roteiro;4. Planeja serviços de bordo de acordo com o perfil do visitante e do roteiro/itinerário contratado;5. Organiza atividades opcionais conforme roteiro, demanda e condições locais;6. Checa documentos de responsabilidade dos passageiros, verificando as exigências legais;7. Prepara a recepção do grupo, verificando os horários de traslados e voos;8. Organiza a condução, estruturando e/ou elaborando documentos que contemplem os aspectos essenciais para o controle dos visitantes ou grupos;9. Planeja roteiros turísticos contemplando as necessidades do perfil de passageiro, organizando serviços e atividades necessárias às suas execuções. |
| Elementos de Competência |
| <p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none">• Documentos preliminares à viagem para preparação do material ou pasta do guia de turismo: horários de voos, <i>check list</i>, <i>vouchers</i>, lista de passageiros, mapa de assentos, <i>rooming list</i>, cartaz de identificação de veículo, relatórios de ocorrência, entre outros;• Tipos de serviço de bordo;• Legislação relacionada ao guia de turismo;• Características e atribuições do guia local;• Documentos e requisitos de viagem aérea, marítima e rodoviária: tipos de documentos, vistos, vacinas e tratados internacionais;• Equipamentos e utensílios para serviços de guiamento;• Planejamento de <i>city tour</i> e passeios panorâmicos;• Vocabulário técnico: termos e expressões do turismo, hotelaria e alfabeto fonético. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none">• Organizar a rotina e documentos de trabalho;• Orientar-se geograficamente;• Gerenciar tempo das atividades e percurso;• Interpretar mapas e guias turísticos;• Utilizar vocabulário técnico nas rotinas de trabalho;• Tomar decisões com base nas pesquisas realizadas. <p>Atitudes/Valores</p> <ul style="list-style-type: none">• Sigilo e zelo no tratamento dos dados de clientes e fornecedores. |

UC3: Conduzir visitantes na realização de roteiros turísticos
Carga horária: 108 horas.

| Indicadores |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. Recebe e confere equipamentos turísticos, verificando se estão de acordo com o serviço contratado;2. Recepciona visitantes conforme etiqueta profissional e código de ética do turismo;3. Recebe e confere documentos de viagem dos visitantes, verificando a legitimidade e validade dos mesmos;4. Coordena paradas técnicas, conforme plano de viagem;5. Realiza serviço de bordo conforme plano de viagem;6. Adapta o roteiro de viagem de acordo com as intercorrências da localidade, equipamentos e serviços turísticos;7. Promove ações para integração de visitantes, selecionando as estratégias, de acordo com o perfil do grupo;8. Orienta os passageiros sobre operações de câmbio, apetrechos e indumentárias para as atividades previstas no roteiro ou itinerários turísticos;9. Elabora relatórios de encerramento da viagem, realizando a prestação de contas;10. Acompanha visitantes no período contratado, orientando o grupo nas atividades previstas no roteiro de viagem;11. Auxilia visitantes ou grupos nas providências para despacho de bagagens, <i>check in</i> e <i>check out</i>;12. Mantém o grupo informado quanto à programação diária, observando o planejamento do roteiro e as condições locais. |

| Elementos de Competência |
|---|
| <p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none">• Apresentação pessoal e etiqueta profissional para guias de turismo;• Procedimentos técnicos: embarque e desembarque em terminais rodoviários, marítimos e aéreos;• Receptivo: <i>transfer in/out</i>;• <i>Check in/out</i> em meios de hospedagem;• Procedimentos para paradas técnicas, refeições e serviços de bordo;• Procedimentos na realização de passeios opcionais;• Operações de câmbio;• Dinâmicas para integração de grupos: entretenimento e atividades recreativas (contação de histórias);• Comunicação verbal e não verbal: elaboração de narrativas, produção textual, articulação, tom da voz, volume e velocidade da fala;• Expressões idiomáticas básicas em inglês e espanhol;• Procedimentos finais: elaboração de relatórios e prestação de contas;• Condução de pessoas com deficiência: mediação para facilitar a interação de pessoas com deficiência. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none">• Comunicar-se com clareza e objetividade;• Negociar com pessoas em situações diversas. |

Atitudes/Valores

- Cordialidade na condução de visitantes e grupos;
- Flexibilidade no relacionamento com visitantes e grupos;
- Respeito aos visitantes e suas diferenças culturais;
- Pontualidade na execução da visita e/ou roteiro;
- Proatividade na condução de visitantes e/ou grupos;
- Zelo no tratamento com clientes e fornecedores.

UC4: Intermediar as relações entre visitantes, comunidade e prestadores de serviços turísticos
Carga horária: 48 horas.

| Indicadores |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Reserva fornecedores de acordo com a especificação do demandante e perfil do visitante e/ou grupo;2. Representa a agência de turismo durante a execução do roteiro de visita ou itinerário turístico, conforme padrões acordados com a empresa prestadora do serviço;3. Encaminha relatório de avaliações preenchidas pelo cliente referente aos serviços prestados para a agência;4. Redige relatórios de viagem, registrando ocorrências;5. Propõe soluções para conflitos e intercorrências entre clientes, comunidade visitada e prestadores de serviços, de acordo com as orientações da empresa que representa. |

| Elementos de Competência |
|---|
| <p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none">• Estratégias de negociação e mediação de conflitos;• Código de ética do turismo e do guia de turismo;• Técnicas de liderança: iniciativa, relacionamento interpessoal, trabalho em equipe;• Procedimentos de reservas (solicitações de reserva, prazos de vencimento);• Procedimentos de contratação: normas e regras da agência contratante, contrato de trabalho;• Direitos e deveres: princípios do Código de Defesa do Consumidor, formas de atuação como prestador de serviços, autônomo ou contratado/colaborador, impostos e sindical;• Satisfação e fidelização do cliente: <i>pax report</i> (opinários);• Vocabulário técnico: termos e expressões do turismo, hotelaria e alfabeto fonético;• Expressões idiomáticas básicas em inglês e espanhol;• Psicologia e sociologia do lazer e do turismo;• Sustentabilidade e impactos sociais do turismo relacionados com a comunidade local: princípios da sustentabilidade: pilares, princípios ambientais, 3R, consumo consciente, 5S. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none">• Comunicar-se com clareza e objetividade;• Mediar conflitos, negociando entre as partes. <p>Atitudes/Valores</p> <ul style="list-style-type: none">• Cordialidade no trato com fornecedores, visitantes e comunidade receptora;• Proatividade para solucionar problemas e administrar situações imprevistas;• Flexibilidade para atender as necessidades dos visitantes e prestadores de serviços turísticos;• Respeito aos visitantes, prestadores de serviços e comunidades visitadas;• Empatia com visitantes, prestadores de serviços e comunidade visitada. |

UC5: Prestar informações turísticas no contexto local e regional

Carga horária: 84 horas.

| Indicadores |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Coleta e organiza dados sobre destinos, atrativos, equipamentos, infraestrutura e serviços de apoio ao turismo, de acordo com o roteiro definido, em âmbito local e regional;2. Orienta sobre as normas e a legislação dos locais visitados e dos serviços utilizados, em âmbito local e regional;3. Informa, com clareza e objetividade, sobre atrativos e destinos turísticos, de acordo com a demanda e o perfil do visitante, valorizando características locais e regionais;4. Informa sobre os equipamentos e serviços de apoio ao turismo do local, conforme roteiro definido e a demanda dos visitantes, em âmbito local e regional. |

| Elementos de Competência |
|--|
| Conhecimentos <ul style="list-style-type: none">• Produtos e serviços turísticos da localidade;• Aspectos históricos, geográficos, socioeconômicos e ambientais aplicados ao turismo local e regional;• Patrimônio cultural local e regional: sítios, monumentos e edifícios histórico-culturais;• Manifestações culturais locais e regionais: gastronomia, folclore, artesanato, dança, música, festas religiosas, lendas;• Recursos naturais estaduais: parques, reservas, unidades de conservação e sítios de interesse turístico;• Comunicação e expressão verbal e não verbal: elementos da comunicação (emissor, receptor, canal, mensagem, ruído), coerência, articulação, vícios de linguagem, gírias, entonação, volume e velocidade da fala, postura corporal, gesticulação e tipos de linguagem;• Expressões idiomáticas básicas em inglês e espanhol. Habilidades <ul style="list-style-type: none">• Comunicar-se de forma clara e articulada;• Ler e interpretar textos;• Pesquisar e organizar dados e informações. Atitudes/Valores <ul style="list-style-type: none">• Cordialidade na prestação de informações aos visitantes e grupos;• Respeito aos visitantes, prestadores de serviços e comunidade visitada;• Veracidade das informações prestadas. |

UC6: Prestar informações turísticas no contexto nacional e da América do Sul

Carga horária: 84 horas.

| Indicadores |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Coleta e organiza dados sobre destinos, atrativos, equipamentos, infraestrutura e serviços de apoio ao turismo, de acordo com o roteiro definido, em âmbito nacional e da América do Sul;2. Orienta sobre as normas e a legislação dos locais visitados e dos serviços utilizados, em âmbito nacional e da América do Sul;3. Informa, com clareza e objetividade, sobre atrativos e destinos turísticos, de acordo com a demanda e perfil do visitante, valorizando características nacionais e da América do Sul;4. Informa sobre os equipamentos e serviços de apoio ao turismo do local, conforme roteiro definido e demanda dos visitantes, em âmbito nacional e da América do Sul. |
| Elementos de Competência |
| <p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none">• Panorama do turismo no Brasil;• Aspectos da história brasileira e sul-americana aplicada ao turismo;• Aspectos da história da arte aplicada aos atrativos turísticos nacionais;• Aspectos da geografia física e política do Brasil e países limítrofes;• Manifestações da cultura brasileira: música, dança, festas religiosas, datas comemorativas, gastronomia, artesanato etc.;• Manifestações culturais sul-americanas;• Recursos naturais nacionais: ecossistemas brasileiros, unidades de conservação, parques naturais;• Recursos naturais da América do Sul;• Procedimentos de acompanhamento de guias regionais nas localidades visitadas;• Comunicação e expressão verbal e não verbal: elementos da comunicação nacional e sul-americana;• Expressões idiomáticas básicas em inglês e espanhol. <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none">• Comunicar-se de forma clara e articulada;• Ler e interpretar textos;• Pesquisar e organizar dados e informações. <p>Atitudes/Valores</p> <ul style="list-style-type: none">• Cordialidade na prestação de informações aos visitantes e grupos;• Respeito aos visitantes, prestadores de serviços e comunidade visitada;• Veracidade das informações prestadas. |

UC7: Assistir visitantes durante a realização dos roteiros turísticos

Carga horária: 84 horas.

| Indicadores |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. Aciona autoridades competentes, auxiliando a solução de intercorrências relacionadas à segurança e documentação;2. Providencia assistência à saúde conforme necessidade do visitante e rede disponível na localidade;3. Presta primeiros socorros em casos emergenciais. |

| Elementos de Competência |
|--|
| <p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none">• Assistência viagem (seguro-viagem);• Procedimentos de primeiros socorros;• Segurança e prevenção de acidentes;• Efeitos fisiológicos decorrentes de altitude, temperatura, profundidade e fuso horário;• Gestão de conflitos e crises no turismo: (<i>overbooking</i> em hotéis, passageiro atrasado ou desaparecido, atrasos e cancelamento das transportadoras, conflitos armados, guerras civis, terrorismo, condições meteorológicas adversas, endemias, pandemias e morte de passageiros);• Organismos oficiais de interesse para o profissional (Consulados, Bombeiros, Delegacias, Hospitais, Embaixadas, Polícia de Apoio ao Turista, Fóruns, Redes de assistência à saúde). <p>Habilidades</p> <ul style="list-style-type: none">• Comunicar-se de forma clara e articulada;• Pesquisar e organizar dados e informações. <p>Atitudes/Valores</p> <ul style="list-style-type: none">• Atitude colaborativa em caso de intercorrências;• Zelo pela integridade física e moral do visitante e grupo;• Flexibilidade para assistir visitantes, mediando interesses diversos;• Sigilo no tratamento dos dados de clientes e fornecedores. |

UC8: Projeto Integrador

Carga Horária: 200 horas.

O Projeto Integrador é uma Unidade Curricular de Natureza Diferenciada, baseada na metodologia de ação-reflexão-ação, que se constitui na proposição de situações desafiadoras a serem cumpridas pelo aluno. Esta Unidade Curricular é obrigatória nos cursos de Aprendizagem Profissional Comercial, Qualificação Profissional, Habilitação Técnica e respectivas certificações intermediárias.

O planejamento e a execução do Projeto Integrador propiciam a articulação das competências previstas no perfil profissional de conclusão do curso, pois apresentam ao aluno situações que estimulam o seu desenvolvimento profissional ao ter que decidir, opinar e debater com o grupo a resolução de problemas a partir do tema gerador.

Durante a realização do Projeto, portanto, o aluno poderá demonstrar sua atuação profissional pautada pelas Marcas Formativas Senac, uma vez que permite o trabalho em equipe e o exercício da ética, da responsabilidade social e da atitude empreendedora.

O Projeto Integrador prevê:

- articulação das competências do curso, com foco no desenvolvimento do perfil profissional de conclusão;
- criação de estratégias para a solução de um problema ou de uma fonte geradora de problemas relacionada à prática profissional;
- desenvolvimento de atividades em grupos realizadas pelos alunos, de maneira autônoma e responsável;
- geração de novas aprendizagens ao longo do processo;
- planejamento integrado entre todos os docentes do curso;
- compromisso dos docentes com o desenvolvimento do Projeto no decorrer das Unidades Curriculares, sob a coordenação do docente responsável pela Unidade Curricular Projeto Integrador, que tem papel de mediador e facilitador do processo.
- Espaço privilegiado para imprimir as Marcas Formativas Senac:
 - domínio técnico-científico;
 - atitude empreendedora;
 - visão crítica;
 - atitude sustentável;
 - atitude colaborativa.

A partir do tema gerador, são necessárias três etapas para a execução do Projeto Integrador:

1ª. Problemática: corresponde ao ponto de partida do projeto. Na definição do tema gerador, deve-se ter em vista uma situação plausível, identificada no campo de atuação profissional e que perpassa as competências do perfil de conclusão do curso. Nesse momento é feito o detalhamento do tema gerador e o levantamento das questões que irão nortear a pesquisa e o desenvolvimento do projeto. As questões devem mobilizar ações que articulem as competências do curso para a resolução do problema;

2ª. Desenvolvimento: para o desenvolvimento do Projeto Integrador, é necessário que os alunos organizem e estruturam um plano de trabalho. Esse é o momento em que são elaboradas as estratégias para atingir os objetivos e dar respostas às questões formuladas na etapa de problematização. O plano de trabalho deve ser realizado conjuntamente pelos alunos e prever situações que extrapolem o espaço da sala de aula, estimulando a pesquisa em bibliotecas, a visita aos ambientes reais de trabalho, a contribuição de outros docentes e profissionais, além de outras ações para a busca da resolução do problema;

3ª. Síntese: momento de organização e avaliação das atividades desenvolvidas e dos resultados obtidos. Nesta etapa, os alunos podem rever suas convicções iniciais à luz das novas aprendizagens, expressar ideias com maior fundamentação teórica e prática, além de gerar produtos de maior complexidade. É importante que a proposta traga aspectos inovadores, tanto no próprio produto quanto na forma de apresentação.

Proposta de tema gerador:

1 – Execução de roteiros turísticos segmentados

Diante de um mercado competitivo e das novas tendências do turismo, algumas empresas estão disponibilizando roteiros diversificados com atrações para todos os gostos.

Neste sentido, a segmentação constitui uma forma de organizar a oferta do turismo. Trata-se de uma estratégia para a estruturação de produtos e consolidação de roteiros e destinos.

A partir deste contexto, os docentes deverão propor aos grupos desafios que envolvam a execução de visitas e viagens turísticas para públicos com interesses diversificados, tais como: turismo cultural, gastronômico, de aventura, ecoturismo, de lazer (sol e praia), de negócios, náutico, de saúde, entre outros.

O desafio proposto deve considerar ainda o perfil do consumidor e as particularidades dos destinos. E, prioritariamente, ser uma questão do mercado de trabalho concernente à realização de *city tour* e execução de um roteiro regional e nacional.

Outros Temas Geradores podem ser definidos em conjunto com os alunos, desde que constituam uma situação-problema e atendam aos indicadores para avaliação.

Indicadores para avaliação

Para avaliação do Projeto Integrador, são propostos os seguintes indicadores:

- adota estratégias que evidenciam as Marcas Formativas Senac na resolução dos desafios apresentados;
- elabora síntese do Projeto Integrador, respondendo às especificações do tema gerador;
- apresenta os resultados do Projeto Integrador com coerência, coesão e criatividade, propondo soluções inovadoras, a partir da visão crítica da atuação profissional no segmento;
- articula as competências do curso no desenvolvimento do Projeto Integrador.

6. Orientações metodológicas

As indicações metodológicas que orientam este curso, em consonância com a Proposta Pedagógica do Senac, pautam-se pelo princípio da aprendizagem com autonomia e pela metodologia de desenvolvimento de competências, estas entendidas como ação/fazer profissional observável, potencialmente criativo(a), que articula conhecimentos, habilidades e atitudes/valores e que permite desenvolvimento contínuo.

As competências que compõem a organização curricular do curso foram definidas com base no perfil profissional de conclusão, considerando a área de atuação e os processos de trabalho deste profissional. Para o desenvolvimento das competências foi configurado um percurso metodológico que privilegia a prática pedagógica contextualizada, colocando o aluno frente a situações de aprendizagem que possibilitam o exercício contínuo da mobilização e a articulação dos saberes necessários para a ação e para a solução de questões inerentes à natureza da ocupação.

A mobilização e a articulação dos elementos da competência requerem a proposição de situações desafiadoras de aprendizagem, que apresentem níveis crescentes de complexidade e se relacionem com a realidade do aluno e com o contexto da ocupação.

Para mobilizar o elemento Planejamento de Carreira, o docente deve propor atividades relacionadas ao mercado e ao mundo do trabalho como, por exemplo, simulações de entrevista de emprego e outras situações de aprendizagem relacionadas à imagem pessoal, postura profissional e desenvoltura verbal. Propõem-se, na abordagem desse elemento, três etapas: I) ponto de partida: momento de vida do aluno, suas possibilidades de inserção no mercado, fontes de recrutamento e seleção, elaboração de currículo, remuneração oferecida pelo mercado, competências que possui e seu histórico profissional; II) objetivos: o que o

aluno pretende em relação à sua carreira a curto, médio e longo prazos, e; III) estratégias: o que o aluno deve fazer para alcançar seus objetivos.

No que concerne às orientações metodológicas para a Unidade Curricular Projeto Integrador, ressalta-se que o tema gerador deve se basear em problemas da realidade da ocupação, propiciando desafios significativos que estimulem a pesquisa a partir de diferentes temas e ações relacionadas ao setor produtivo ao qual o curso está vinculado. Neste sentido, a proposta deve contribuir para o desenvolvimento de projetos consistentes, que ultrapassem a mera sistematização das informações trabalhadas durante as demais unidades curriculares.

- Para desenvolvimento de todas as competências deste curso, recomenda-se adotar estratégias de simulação de situações do dia a dia de um guia de turismo no decorrer das aulas. O desenvolvimento destas técnicas permite colocar o grupo em movimento, possibilitando a vivência de situações simuladas, relacionadas com circunstâncias do dia a dia, nas quais os participantes têm a oportunidade de realizar a autoavaliação e o aperfeiçoamento de sua conduta. Portanto, sugere-se a adoção de técnicas de jogos e vivências as quais estabeleçam objetivos claros que visem resultados pré-estabelecidos;
- Outra estratégia recomendada é a realização de visitas técnicas a atrativos e equipamentos turísticos que têm como objetivo diagnosticar *in loco* os recursos turísticos do destino. Sempre que possível, as visitas técnicas devem ser realizadas para subsidiar a elaboração de relatórios sobre as informações necessárias para atuação do guia de turismo;
- Além disso, *city tours* e viagens-laboratório devem ser realizados como objetivo para propiciar a vivência prática para a prestação de informações, condução e assistência de visitantes. Segundo a deliberação normativa nº 427, de 04 de outubro de 2001, da Embratur – Instituto Brasileiro de Turismo, para a formação de Guia de Turismo Regional é considerada imprescindível a realização de, ao menos, três viagens técnicas, sendo uma com pernoite, no mínimo, além das necessárias atividades práticas e simulações, todas com presença obrigatória. Por sua vez, para Guia de Turismo de Excursão Nacional se faz necessária a realização de três viagens-laboratório, sendo uma com procedimento de aeroporto, uma interestadual com pernoite e outra livre, com presença obrigatória;
- Considerando que as atividades desse profissional demandam atendimento a clientes estrangeiros, faz-se necessário o incentivo constante para a instrumentalização do guia de turismo formado pelo Senac. Desse modo, neste curso, devem ser trabalhadas expressões idiomáticas básicas para interlocução com clientes de língua inglesa e espanhola durante as simulações de trabalho. Para exercitar essas expressões, recomenda-se o uso de material didático de apoio, como os livros Turismo Receptivo, da Editora Senac São Paulo, ou outros materiais que reproduzam situações de atendimento com visitantes de língua estrangeira. A preparação de um glossário ou portfólio com expressões idiomáticas também é recomendada como estratégia para a prática do idioma durante o curso. Cabe ressaltar que o idioma deve ser abordado como forma de estimular o aluno a buscar aperfeiçoamento nessa área para sua prática profissional, durante o desenvolvimento das Unidades Curriculares 3 e 4. O curso não se compromete com o desenvolvimento da habilidade de comunicação em outros idiomas;
- As diversas atividades de aprendizagem realizadas durante o desenvolvimento das competências do curso subsidiarão a execução do Projeto Integrador. No que concerne às orientações metodológicas para a Unidade Curricular Projeto Integrador, recomenda-se que o docente responsável pelo Projeto apresente o tema gerador no primeiro contato com os alunos. Estes, por sua vez, devem validar a proposta, podendo sugerir modificação ou inclusão, a ser acatada pelos docentes, quando pertinente. Ressalta-se que o tema

gerador tem como princípio ser desafiador e, portanto, deve estimular a pesquisa e investigação de outras realidades, transcendendo a mera sistematização de informações já trabalhadas durante as demais unidades curriculares. Junto com a definição do tema gerador, é necessário estabelecer o cronograma de trabalho e prazos para as entregas.

- As unidades curriculares UC3, UC4, UC5, UC6 e UC7 podem ser ofertadas na ordem na qual foram dispostas ou concomitantemente, de acordo com as características e preferências de cada Departamento Regional.
- Por uma questão de complexidade e didática, recomenda-se ofertar a UC5, Prestar informações turísticas no contexto local e regional, anteriormente à UC6, Prestar informações turísticas no contexto nacional. No entanto, não se configura uma obrigatoriedade e, portanto, não representa um pré-requisito.
- O Projeto Integrador deve ser ofertado concomitante à oferta das demais unidades curriculares, não se configurando, portanto, um projeto final.

É fundamental que o docente responsável pelo projeto estabeleça um elo com os demais docentes do curso, incentivando a participação ativa e reforçando as contribuições de cada Unidade Curricular para a realização do Projeto Integrador. Além disso, todos os docentes do curso devem participar da elaboração, execução e apresentação dos resultados parciais e finais do tema gerador.

Cabe destacar que as viagens obrigatórias previstas para formação do profissional, segundo legislação vigente, deverão ser realizadas no contexto do Projeto Integrador, pois esta prática requer a mobilização e articulação de todas as competências. Desta forma, a carga horária total prevista para este projeto (200 horas) já contempla a carga horária necessária para planejamento, organização e execução das viagens, além daquela necessária para a orientação ao seu desenvolvimento, apresentação e avaliação.

Para tanto, durante o desenvolvimento do projeto, os docentes devem acompanhar as entregas parciais, conforme previstas no cronograma, auxiliando os grupos na realização e consolidação das pesquisas.

No momento de síntese, procede-se com a apresentação das viagens. Aspectos como criatividade e inovação devem estar presentes tanto nos produtos/resultados propriamente ditos quanto na forma de apresentação desses resultados.

Por fim, considerando que o Projeto Integrador deve ser um espaço privilegiado para impressão das Marcas Formativas Senac, recomenda-se que, durante a sua execução, os docentes propiciem desafios que exijam dos alunos a demonstração de domínio técnico-científico relacionado ao exercício profissional. Esta é a marca mais diretamente ligada às suas atividades práticas. Além disso, devem estimular a autonomia, a criatividade, o empreendedorismo e a proatividade nos alunos, ajudando-os nas atividades de pesquisa e sistematização. Para estimular a atitude colaborativa, devem priorizar o trabalho em equipe e a comunicação construtiva e assertiva. Devem ainda fomentar a atitude cidadã e responsável, por meio da reflexão sobre o contexto de trabalho e a importância do profissional do guia de turismo para a área de hospitalidade.

Orientações para visitas técnicas

Para as viagens técnicas, é obrigatória a contratação de Guia Regional credenciado junto ao Ministério do Turismo, caso o professor acompanhante não tenha a referida formação e credenciamento, de acordo com o Art. 6 da Portaria nº 27, de 30 de janeiro de 2014.

Recomenda-se que cada Departamento Regional defina se as despesas com as visitas técnicas obrigatórias são assumidas pelos alunos ou se são inclusas no valor do curso (embutidas nas parcelas de pagamento do curso). Caso a oferta do curso esteja vinculada a um programa específico, é necessário atender às diretrizes requeridas por ele.

7. Aproveitamento de conhecimentos e de experiências anteriores

De acordo com a legislação educacional em vigor, é possível aproveitar conhecimentos e experiências anteriores dos alunos, desde que diretamente relacionados com o perfil profissional de conclusão do presente curso.

O aproveitamento de competências anteriormente adquiridas pelo aluno por meio da educação formal, informal ou do trabalho, para fins de prosseguimento de estudos, será feito mediante protocolo de avaliação de competências, conforme as diretrizes legais e orientações organizacionais vigentes.

8. Avaliação

De forma coerente com os princípios pedagógicos da Instituição, a avaliação tem como propósitos:

- avaliar o desenvolvimento das competências no processo formativo;
- ser diagnóstica e formativa;
- permear e orientar todo o processo educativo;
- verificar a aprendizagem do aluno, sinalizando o quão perto ou longe está do desenvolvimento das competências que compõem o perfil profissional de conclusão (foco na aprendizagem);
- permitir que o aluno assuma papel ativo em seu processo de aprendizagem, devendo, portanto, prever momentos para autoavaliação e *feedback*, em que docente e aluno possam juntos realizar correções de rumo ou adoção de novas estratégias que permitam melhorar o desempenho do estudante no curso.

8.1. Formas de expressão dos resultados da avaliação

- Toda avaliação deve ser acompanhada e registrada ao longo do processo de ensino-aprendizagem. Para tanto, definiu-se o tipo de menção que será utilizada para realizar os registros parciais (ao longo do processo) e finais (ao término da Unidade Curricular/curso);
- As menções adotadas no Modelo Pedagógico Nacional do Senac reforçam o comprometimento com o desenvolvimento da competência e buscam diminuir o grau de subjetividade do processo avaliativo;
- De acordo com a etapa de avaliação, foram estabelecidas menções específicas a serem adotadas no decorrer do processo de aprendizagem.

8.1.1. Menção por indicador de competência

Ao definir indicadores que evidenciam o desenvolvimento da competência, faz-se necessário definir a menção que será utilizada para expressar os resultados de uma avaliação. A seguir, estão as menções relativas aos resultados possíveis para cada indicador.

Durante o processo

- Atendido – A
- Parcialmente atendido – PA
- Não atendido – NA

Ao término da Unidade Curricular

- Atendido – A
- Não atendido – NA

8.1.2. Menção por Unidade Curricular

Ao final de cada Unidade Curricular (Competência, Estágio, Prática Profissional ou Projeto Integrador), estão as menções relativas a cada indicador. Se os indicadores não forem atingidos, o desenvolvimento da competência estará comprometido. Ao término da Unidade Curricular, caso algum dos indicadores não seja atingido, o aluno será considerado reprovado na unidade. É com base nessas menções que se estabelece o resultado da Unidade Curricular. As menções possíveis para cada Unidade Curricular são:

- Desenvolvida – D
- Não desenvolvida – ND

8.1.3. Menção para aprovação no curso

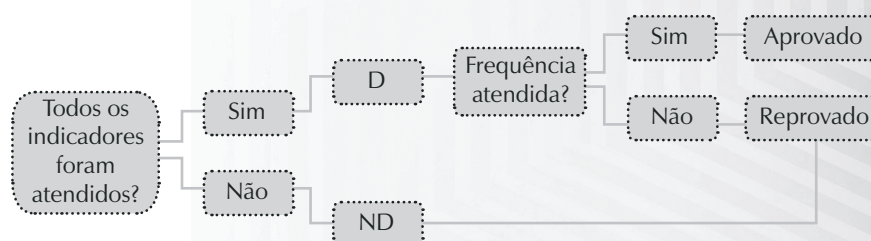
Para aprovação no curso, o aluno precisa atingir D (Desenvolvida) em todas as unidades curriculares (Competências e Unidades Curriculares de Natureza Diferenciada).

Além da menção D (Desenvolvida), o aluno deve ter frequência mínima de 75%, conforme legislação vigente. Na modalidade a distância, o controle da frequência é baseado na realização das atividades previstas.

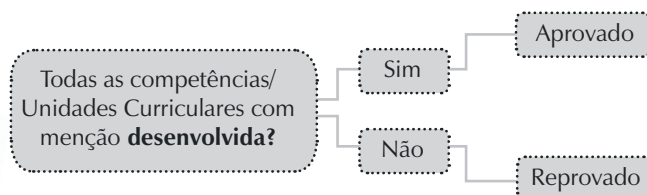
- Aprovado – AP
- Reprovado – RP

8.1.4. Fluxo do processo de registro da avaliação

8.1.4.1. Por Unidade Curricular:



8.1.4.2. Ao fim do curso:



8.2. Recuperação

A recuperação será imediata à constatação das dificuldades do aluno, por meio da solução de situações-problema e realização de estudos dirigidos. Na modalidade de oferta presencial, é possível a adoção de recursos de educação a distância.

9. Estágio profissional supervisionado

O estágio tem por finalidade propiciar condições para a integração dos alunos no mercado de trabalho. É um “ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação para o trabalho produtivo de educandos” (Lei nº 11.788/08).

Conforme previsto em legislação vigente, o estágio pode integrar ou não a estrutura curricular dos cursos. Será obrigatório quando a legislação que regulamenta a atividade profissional assim o determinar.

Nos cursos em que o estágio não é obrigatório, pode ser facultada aos alunos a realização do estágio, de acordo com a demanda do mercado de trabalho. Desenvolvido como atividade opcional, a carga horária do estágio é apostilada ao histórico escolar do aluno.

No presente curso, o estágio não é obrigatório.

10. Instalações, equipamentos e recursos didáticos

10.1. Instalações e equipamentos³

Para oferta presencial

| Unidades Curriculares | Ambiente pedagógico | Equipamentos, instrumentos, ferramentas, insumos, dentre outros |
|--|--|--|
| UC1 – Estruturar roteiros e itinerários turísticos Carga horária: 108 horas. | Ambiente convencional/ Laboratório de informática | - Ambiente convencional: quadro branco ou lousa digital interativa, equipamentos multimídia, caixas de sons e <i>data show</i> . |
| UC2 – Planejar e organizar a execução de roteiros e itinerários turísticos Carga horária: 84 horas. | Ambiente convencional/ Laboratório de informática | - Ambiente convencional: quadro branco ou lousa digital interativa, equipamentos multimídia, caixas de sons e <i>data show</i> ; - Mapas físicos, políticos e rodoviários da América do Sul, em especial do Brasil, seus estados e municípios; - Bússola geográfica (mais conhecida por bússola comum) corpo plástico. |

³ É importante que as instalações e equipamentos estejam em consonância com a legislação e atendam às orientações descritas nas normas técnicas de acessibilidade. Estes aspectos, assim como os atitudinais, comunicacionais e metodológicos, buscam atender às orientações da Convenção de Direitos das Pessoas com Deficiência, da qual o Brasil é signatário.

| | | |
|---|--|---|
| UC3 – Conduzir visitantes na realização dos roteiros e itinerários turísticos Carga horária: 108 horas. | Ambiente convencional/ Laboratório de informática | - Ambiente convencional: quadro branco ou lousa digital interativa, equipamentos multimídia, caixas de sons e <i>data show</i> ; - Mapas físicos, políticos e rodoviários da América do Sul, em especial do Brasil, seus estados e municípios; - Equipamentos de localização para uso nas viagens: bússola; - Equipamentos de comunicação: microfone de mão sem fio, rádio de comunicação com alcance de 4 km e/ou celular com acesso a internet e aplicativo de localização (GPS), aparelho de som bivolt do tipo <i>mini system</i> (rádio AM/FM, com bandeja para CDs, entrada USB e entrada para microfone). |
| UC4 – Intermediar as relações entre visitantes, comunidade e prestadores de serviços turísticos Carga horária: 48 horas. | Ambiente convencional/ Laboratório de informática | - Ambiente convencional: quadro branco ou lousa digital interativa, equipamentos multimídia, caixas de sons e <i>data show</i> . |
| UC5 – Prestar informações turísticas no contexto local e regional Carga horária: 84 horas. | Ambiente convencional/ Laboratório de informática | - Ambiente convencional: quadro branco ou lousa digital interativa, equipamentos multimídia, caixas de sons e <i>data show</i> . |
| UC6 – Prestar informações turísticas no contexto nacional e da América do Sul Carga horária: 84 horas. | Ambiente convencional/ Laboratório de informática | - Ambiente convencional: quadro branco, equipamentos multimídia, caixas de sons e <i>data show</i> . |
| UC7 – Assistir visitantes durante a realização dos roteiros e itinerários turísticos Carga horária: 84 horas. | Ambiente convencional/ Laboratório de informática | - Ambiente convencional: quadro branco ou lousa digital interativa, equipamentos multimídia, caixas de sons e <i>data show</i> . - Caixa de primeiros socorros. |
| UC8 – Projeto Integrador Carga horária: 200 horas. | Ambiente convencional/ Laboratório de informática | - Ambiente convencional: quadro branco ou lousa digital interativa, equipamentos multimídia, caixas de sons e <i>data show</i> . |

É importante observar que os laboratórios não podem ter condições inferiores às aquelas previstas no Estudo Nacional sobre Parâmetros de Qualidade Mínimos de Infraestrutura para Oferta Educacional.

Para oferta a distância

Configuração mínima do microcomputador

- processadores de arquitetura x86 (ou compatível) de 2.33 GHz ou superior, ou Intel® Atom™ de 1.6 GHz ou superior para *netbooks*;
- 1GB de RAM;
- adaptador de vídeo e monitor super VGA (1024 x 768) ou superior;
- placa de som com alto-falantes ou fones de ouvido;

- processador de 1.000 MHz;
- sistema operacional Windows XP ou superior;
- conexão à internet com banda larga de velocidade de 512 kbps ou superior;
- vídeo com resolução de 1.024 x 768 pixels;
- Internet Explorer 8 ou superior;
- *software* MsOffice versão 2003 e/ou BrOffice instalado na máquina utilizada para o desenvolvimento das atividades do curso;
- Acrobat Reader 9 ou superior;
- *plugin* Adobe Flash Player 10 ou superior.

10.2. Recursos didáticos

O Departamento Regional deve especificar o que será adquirido pelo aluno ou fornecido pelo Senac em caso de alunos do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec) ou Programa Senac de Gratuidade (PSG).

11. Perfil do pessoal docente e técnico

| Unidades Curriculares | Formação acadêmica, experiências, atuação, dentre outros pontos pertinentes |
|---|---|
| UC1 – Estruturar roteiros e itinerários turísticos Carga horária: 108 horas. | Docentes com Habilitação Técnica em Guia de Turismo ou Ensino Superior em Turismo, Hotelaria ou áreas afins. Preferencialmente, com experiência profissional em docência e guiamento turístico. |
| UC2 – Planejar e organizar a execução de roteiros e itinerários turísticos Carga horária: 84 horas. | Docentes com Habilitação Técnica em Guia de Turismo ou Ensino Superior em Turismo, Hotelaria ou áreas afins. Preferencialmente, com experiência profissional em docência e guiamento turístico. |
| UC3 – Conduzir visitantes na realização dos roteiros e itinerários turísticos Carga horária: 108 horas. | Docentes com Habilitação Técnica em Guia de Turismo ou Ensino Superior em Turismo, Hotelaria ou áreas afins. Preferencialmente, com experiência profissional em docência e guiamento turístico; Recomendam-se profissionais com Ensino Superior em Letras (inglês/espanhol) para desenvolvimento dos conhecimentos relacionados a expressões idiomáticas básicas em inglês e espanhol. |
| UC4 – Intermediar as relações entre visitantes, comunidade e prestadores de serviços turísticos Carga horária: 48 horas. | Docentes com Habilitação Técnica em Guia de Turismo ou Ensino Superior em Turismo, Hotelaria ou áreas afins. Preferencialmente, com experiência profissional em docência e guiamento turístico; Recomendam-se profissionais com Ensino Superior em Letras (inglês/espanhol) para desenvolvimento dos conhecimentos relacionados a expressões idiomáticas básicas em inglês e espanhol. |
| UC5 – Prestar informações turísticas no contexto local e regional Carga horária: 84 horas. | Docentes com Habilitação Técnica em Guia de Turismo ou Ensino Superior em Turismo, Hotelaria ou áreas afins. Preferencialmente, com experiência profissional em docência e guiamento turístico. |
| UC6 – Prestar informações turísticas no contexto nacional e da América do Sul Carga horária: 84 horas. | Docentes com Habilitação Técnica em Guia de Turismo ou Ensino Superior em Turismo, Hotelaria ou áreas afins. Preferencialmente, com experiência profissional em docência e guiamento turístico. |
| UC7 – Assistir visitantes durante a realização dos roteiros e itinerários turísticos Carga horária: 84 horas. | Docentes com Habilitação Técnica em Guia de Turismo ou Ensino Superior em Turismo, Hotelaria ou áreas afins. Preferencialmente, com experiência profissional em docência e guiamento turístico; Docente com Ensino Superior em Enfermagem, áreas afins ou bombeiro com curso superior completo. |
| UC8 – Projeto Integrador Carga horária: 200 horas. | Docentes com Habilitação Técnica em Guia de Turismo ou Ensino Superior em Turismo, Hotelaria* ou áreas afins. Preferencialmente, com experiência profissional em docência e guiamento turístico. * Guia de Turismo credenciado junto ao Ministério do Turismo, com experiência em condução de grupos. |

Recomenda-se que os docentes sejam devidamente habilitados para a docência em Educação Básica nos termos do Art. 62 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) e do art. 40 da Resolução Nº 06/2012 do Conselho Nacional de Educação/Câmara da Educação Básica (CNE/CEB)⁴.

12. Bibliografia

| Bibliografias Básicas |
|--|
| <p>UC1 – Estruturar roteiros e itinerários turísticos. Carga horária: 108 horas</p> <p>Bibliografias Básicas</p> <p>BASTOS, Nei Carlos Moreira. Ir e vir: movidos pela inquietude. Brasília, DF: Ed. Senac Distrito Federal, 2009.</p> <p>NICOLETTI, Verônica. Turismo: guia para profissionais e viajantes. Rio de Janeiro: Rubio, 2011.</p> <p>RAMOS, Silvana Pirillo (Org.). Planejamento de roteiros turísticos. Porto Alegre: Zouck, 2012.</p> <p>Bibliografias Complementares</p> <p>ARANHA, Rafael de Carvalho; GUERRA, Antonio José Teixeira. Geografia aplicada ao turismo. São Paulo: Oficina de Textos, 2014.</p> <p>ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. Normas de acessibilidade. Disponível em: <http://www.abnt.org.br/>. Acesso em: ago. 2013.</p> <p>BRASIL. Ministério do Turismo. Turismo e acessibilidade: manual de orientações. 2. ed. Brasília, DF: Ministério do Turismo, 2006. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/MIOLO_-_Turismo_e_Acessibilidade_Manual_de_Orientacoes.pdf>. Acesso em: 21 ago. 2014.</p> <p>MOLINA, Sérgio. O pós-turismo. São Paulo: Aleph, 2003. (Série Turismo).</p> <p>SWARBROOKE, John; HORNER, Susan. O comportamento do consumidor no turismo. São Paulo: Aleph, 2002.</p> |
| <p>UC2 – Planejar e organizar a execução de roteiros e itinerários turísticos. Carga horária: 84 horas</p> <p>Bibliografias Básicas</p> <p>CHIMENTI, Sílvia; TAVARES, Adriana de Menezes. Guia de turismo: o profissional e a profissão. 4. ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2013.</p> <p>Bibliografias Complementares</p> <p>CAMPOS, Fernando Henrique; SERPA, Esmeralda Macedo. Guia de turismo: viagens técnicas e avaliação. São Paulo: Érica, 2010.</p> |
| <p>UC3 – Conduzir visitantes na realização dos roteiros e itinerários turísticos. Carga horária: 108 horas</p> <p>Bibliografias Básicas</p> <p>CHIMENTI, Sílvia; TAVARES, Adriana de Menezes. Guia de turismo: o profissional e a profissão. 4. ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2013.</p> <p>Bibliografias Complementares</p> <p>MOSCOVICI, Fela. Desenvolvimento interpessoal: treinamento em grupo. 22. ed. Rio de Janeiro: J. Olympio, 2013.</p> <p>RUBIO, Braulio Alexandre B. Espanhol para profissionais de turismo. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2012. (Turismo receptivo).</p> <p>RUBIO, Braulio Alexandre B. Inglês para profissionais de turismo. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2012. (Turismo receptivo).</p> <p>TORRES, Zilah Barbosa. Animação turística. São Paulo: Roca, 2004.</p> <p>WEIL, Pierre; TAMPKOW, Roland. O corpo fala: a linguagem silenciosa da comunicação não verbal. 71. ed. Petrópolis: Vozes, 2012.</p> |

⁴ Esta recomendação passará a ser uma exigência a partir de 2020.

UC4 – Intermediar as relações entre visitantes, comunidade e prestadores de serviços turísticos. Carga horária: 48 horas

Bibliografias Básicas

CHIMENTI, Sílvia; TAVARES, Adriana de Menezes. **Guia de turismo: o profissional e a profissão**. 4. ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2013.

SENAC. DN. **Serviços em turismo: guias, operadores, agentes**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

Bibliografias Complementares

MALHADO, Heloisa; KRITZ, Sonia. **Negociação para o trabalho em equipe**. Rio de Janeiro: Ed. Senac Nacional, 1997.

MOSCOVICI, Fela. **Desenvolvimento interpessoal: treinamento em grupo**. 22. ed. Rio de Janeiro: J. Olympio, 2013.

MOURA, Ana Rita de Macedo. **Trabalho em equipe**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2004. (Biblioteca de competência).

WEIL, Pierre; TAMPKOW, Roland. **O corpo fala: a linguagem silenciosa da comunicação não verbal**. 71. ed. Petrópolis: Vozes, 2012.

UC5 – Prestar informações turísticas no contexto local e regional. Carga horária: 84 horas

Bibliografias Básicas

BRASIL. Ministério do Turismo. **Programa de regionalização do turismo: diretrizes**. Brasília, DF, 2013. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/turismo/programas_acoes/regionalizacao_turismo/>. Acesso em: 21 ago. 2014.

TAVARES, Adriana de Menezes. **City tour**. São Paulo: Aleph, 2002.

Bibliografias Complementares

ARANHA, Rafael de Carvalho; GUERRA, Antonio José Teixeira. **Geografia aplicada ao turismo**. São Paulo: Oficina de Textos, 2014.

DELLA MONICA, Laura. **Turismo e folclore: um binômio a ser cultuado**. São Paulo: Global, 2005.

LEITE, Marcelo. **Brasil: paisagens naturais: espaço, sociedade e biodiversidade nos grandes biomas brasileiros**. São Paulo: Ática, 2007.

LINHARES, Maria Yedda (Org.). **História geral do Brasil**. 9. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2010.

PROENÇA, Graça. **História da arte**. 17. ed. São Paulo: Ática, 2007.

UC6 – Prestar informações turísticas no contexto nacional e da América do Sul. Carga horária: 84 horas

Bibliografias Básicas

FAUSTO, Boris. **História concisa do Brasil**. 2. ed. São Paulo: EDUSP, 2014.

RODRIGUES, Adyr Balastrieri (Org.). **Turismo, modernidade, globalização**. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2000. (Geografia: Teoria e Realidade, 42).

TRIGO, Luiz Gonzaga Godói. **Viagem na memória: guia histórico das viagens e do turismo no Brasil**. 2. ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2002.

Bibliografias Complementares

ASNIS, Zizo. **Guia criativo para o viajante independente na América do Sul**. 7. ed. Porto Alegre: Trilhos e Montanhas, 2013.

DELLA MONICA, Laura. **Turismo e folclore: um binômio a ser cultuado**. São Paulo: Global, 2005.

LEITE, Marcelo. **Brasil: paisagens naturais: espaço, sociedade e biodiversidade nos grandes biomas brasileiros**. São Paulo: Ática, 2007.

LINHARES, Maria Yedda (Org.). **História geral do Brasil**. 9. ed. Rio de Janeiro: Campus, 2010.

PROENÇA, Graça. **História da arte**. 17. ed. São Paulo: Ática, 2007.

UC7 – Assistir visitantes durante a realização dos roteiros e itinerários turísticos. Carga horária: 84 horas

Bibliografias Básicas

BORTOLOTTI, Fabio Rodrigo. **Manual do socorrista**. 3. ed. Porto Alegre: Expansão Editorial, 2014.

SENAC. DN. **Primeiros socorros: como agir em situações de emergência**. 3. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2010.

Bibliografias Complementares

CHIMENTI, Sílvia; TAVARES, Adriana de Menezes. **Guia de turismo: o profissional e a profissão**. 4. ed. São Paulo: Ed. Senac São Paulo, 2013.

UC8 – Projeto Integrador. Carga horária: 200 horas

Bibliografias Básicas

BRASIL. Ministério do Turismo. **Marcos conceituais**. Brasília, DF, [20--]. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Marcos_Conceituais.pdf>. Acesso em: 21 ago. 2014.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Segmentação do turismo e o mercado**. Brasília, DF, 2010. Disponível em: <http://www.turismo.gov.br/export/sites/default/turismo/o_ministerio/publicacoes/downloads_publicacoes/Segmentaxo_do_Mercado_Versxo_Final_IMPRESSxO_.pdf>. Acesso em: 21 ago. 2014.

PANOSSO NETO, Alexandre; ANSARAH, Marília Gomes dos Reis. **Segmentação do mercado turístico**. Barueri: Manole, 2009.

Bibliografias Complementares

BASTOS, Nei Carlos Moreira. **Ir e vir: movidos pela inquietude**. Brasília, DF: Ed. Senac Distrito Federal, 2009.

CAMPOS, Fernando Henrique; SERPA, Esmeralda Macedo. **Guia de turismo: viagens técnicas e avaliação**. São Paulo: Érica, 2010.

MOLINA, Sérgio. **O pós-turismo**. São Paulo: Aleph, 2003. (Série Turismo).

SWARBROOKE, John; HORNER, Susan. **O comportamento do consumidor no turismo**. São Paulo: Aleph, 2002.

13. Certificação

Àquele que concluir com aprovação todas as unidades curriculares que compõem a organização curricular desta Habilitação Técnica de Nível Médio e comprovar a conclusão do Ensino Médio, será conferido o diploma de Técnico em Guia de Turismo, com validade nacional.

**RELATÓRIO FINAL DO PLANO DE EXECUÇÃO DOS CURSOS DE QUALIFICAÇÃO
PROFISSIONAL E EMPRESARIAL DOS POLOS VELHO CHICO E COSTA DOS COQUEIRAIS**

CONTRATO 003/2016

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Regional - Sergipe

Presidente do Conselho Regional
Laércio José de Oliveira

Diretor Regional
Paulo do Eirado Dias Filho

Divisão de Desenvolvimento Institucional (DDI)
Marcos Antônio Barros Barreto

Divisão de Educação Profissional (DEP)
Dayse Góes Prado

Divisão de Gestão de Pessoas e Administração (DGA)
Marcos Antônio Barros Barreto (em exercício)

Divisão Financeira (DIF)
Rodrigo Sales Albuquerque Cunha

Empresa Pedagógica de Hotelaria
Irna de Oliveira Santos

Unidade Móvel
Edivaldo Costa Fontes

Centro de Formação Profissional – Aracaju
Maria Anaciete Chaves

Centro de Formação Profissional – Itabaiana
Maria Isabel de Assis Lima

Centro de Formação Profissional – Lagarto
João de Deus

Centro de Formação Profissional – Tobias Barreto
Edson Dias de Araújo (Interino)

O Presente Relatório tem por objetivo, apresentar a execução dos serviços de Consultoria para cursos de Formação e Capacitação (Básica) de profissionais ligados à área de Turismo nos cursos de Cozinheiro Básico, Garçom Básico, Camareiro Básico, Vendedor de Artigo para Turista, Elaboração de Roteiros para Condutores de Visitantes, Informações Turísticas, Boas Práticas na Manipulação de Alimentos para Serviço de alimentação e Eletrônica e Manutenção Geral para Hotéis nos municípios integrantes dos Polos Costa dos Coqueirais e Velho Chico: Aracaju, Amparo do São Francisco, Barra dos Coqueiros, Brejo Grande, Canindé de São Francisco, Estância, Gararu, Indiaroba, Itaporanga, Laranjeiras, Monte Alegre de Sergipe, Neópolis, Nossa Senhora da Glória, Nossa Senhora do Socorro, Pacatuba, Pirambu, Propriá, Poço Redondo, Santa Luzia do Itanhy, Santo Amaro das Brotas e São Cristóvão, realizados no período de março/2017 a dezembro/2017, bem como apresentar o mapa de profissões turísticas e referenciar o público alvo das ações.

Estas ações estão detalhadas conforme Contrato 03/2016 firmado com a Secretaria de Estado do Turismo e do Esporte – SETESP, através de Licitação SBQC nº03/2016 e processo nº 033/00000400/2015/6.

SUMÁRIO

| | |
|---|----|
| PRODUTO 1 (VERSÃO FINAL) | 7 |
| 1. MISSÃO DO SENAC..... | 8 |
| 2. VISÃO DO SENAC | 8 |
| 2.1. HISTÓRICO DO SENAC | 9 |
| 2.2. OBJETIVO DO CONTRATO..... | 10 |
| 2.3. CENÁRIO DE IMPLEMENTAÇÃO DOS CURSOS..... | 11 |
| 2.4. ÁREA DE ABRANGÊNCIA | 12 |
| 2.5. PÚBLICO ALVO..... | 13 |
| 2.6. CERTIFICAÇÃO | 13 |
| 2.7. CARACTERIZAÇÃO DOS CURSOS | 13 |
| 2.7.1. COZINHEIRO | 13 |
| Perfil profissional de conclusão | 18 |
| Indicação Metodológica | 18 |
| Critérios de avaliação..... | 18 |
| 2.7.2. GARÇON..... | 19 |
| Perfil profissional de conclusão | 22 |
| Indicação Metodológica | 22 |
| Critérios de avaliação..... | 22 |
| 2.7.3. CAMAREIRO | 22 |
| Perfil Profissional de Conclusão..... | 25 |
| Indicação Metodológica | 25 |
| Critérios de Avaliação | 26 |

| | |
|---|----|
| 2.7.4. VENDEDOR DE ARTIGO PARA TURISTA | 27 |
| Perfil Profissional de Conclusão..... | 29 |
| Indicação Metodológica | 29 |
| Critérios de Avaliação | 29 |
| 2.7.5. FABRICAÇÃO DE PEÇAS ARTESANAIS | 30 |
| Perfil Profissional de Conclusão..... | 32 |
| Indicação Metodológica | 32 |
| Critérios de Avaliação | 32 |
| 2.7.6. INFORMAÇÕES TURÍSTICAS..... | 32 |
| Perfil Profissional de Conclusão..... | 36 |
| Indicação Metodológica | 36 |
| Critérios de Avaliação | 36 |
| 2.7.7. ELABORAÇÃO DE ROTEIROS PARA CONDUTORES DE VISITANTES..... | 37 |
| Perfil Profissional de Conclusão..... | 40 |
| Indicação Metodológica | 40 |
| Critérios de Avaliação | 40 |
| 2.7.8. BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO | 41 |
| Perfil Profissional de Conclusão..... | 43 |
| Indicação Metodológica | 43 |
| Critérios de Avaliação | 43 |
| 2.7.9. ELETRÔNICA E MANUTENÇÃO GERAL PARA HOTÉIS..... | 43 |
| Perfil Profissional de Conclusão..... | 46 |
| Indicação Metodológica | 46 |
| Critérios de Avaliação | 46 |
| 3. CORPO DOCENTE..... | 47 |

| | |
|--|-------------------------------|
| 3.1. MINICURRÍCULO DA EQUIPE | 55 |
| 4. METODOLOGIA | 73 |
| 5. CRONOGRAMA..... | 75 |
| 6. ACOMPANHAMENTO PEDAGÓGICO..... | 76 |
| 7. QUADRO DE IDENTIFICAÇÃO DE ALUNOS | Erro! Indicador não definido. |
| MODELO DE DOCUMENTOS, FICHAS E FORMULÁRIOS | Erro! Indicador não definido. |
| RELATÓRIO DE ATIVIDADES..... | Erro! Indicador não definido. |
| ATA DIÁRIO DE SALA DE AULA | Erro! Indicador não definido. |
| FICHA DE INSCRIÇÃO | Erro! Indicador não definido. |
| LISTA DE PRESENÇA | Erro! Indicador não definido. |
| PLANEJAMENTO DE CURSOS | 78 |
| DIÁRIO DE CLASSE | Erro! Indicador não definido. |
| PRODUTO 2 (VERSÃO FINAL) | 80 |
| 8. INFORMAÇÕES SOBRE APOSTILAS | 80 |
| PRODUTO 3 (VERSÃO FINAL) | 83 |
| 9. PLANEJAMENTO / CRONOGRAMA | 83 |
| PRODUTO 4 (VERSÃO FINAL) | 83 |
| 10. CERTIFICAÇÃO | 83 |
| APÊNDICE..... | Erro! Indicador não definido. |

PLANO DE EXECUÇÃO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL E EMPRESARIAL DOS POLOS VELHO CHICO E COSTA DOS COQUEIRAIS, NO ÂMBITO DO PROGRAMA NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DO TURISMO – PRODETUR NACIONAL SERGIPE.

MAPA DAS PROFISSÕES DOS PÓLOS TURÍSTICOS COSTA DOS COQUEIRAIS E VELHO CHICO

PRODUTO 1 (VERSÃO FINAL)

1. MISSÃO DO SENAC

O SENAC - SE tem compromisso de educar para o trabalho em atividades de comércio de bens, serviços e turismo.

2. VISÃO DO SENAC

Ser a Instituição brasileira que oferece as melhores soluções em educação profissional, reconhecida pelas empresas.

2.1. HISTÓRICO DO SENAC

O SENAC – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial foi criado pelo Decreto Lei nº 8.621, de 10 de janeiro de 1946, regulamentado pelo Decreto nº 61483 de 5 de dezembro de 1967. Esses dispositivos legais atribuíram à Confederação Nacional de Comércio o encargo de organizá-lo e administrá-lo, a partir de objetivos, estrutura e fundamentos gerais neles estabelecidos. O objetivo primeiro da instituição era o de promover a aprendizagem comercial metódica para o menor aprendiz, bem como cursos práticos para os empregados adultos do comércio.

Com a evolução da realidade social, econômica e cultural e com o desenvolvimento organizacional interno, a ação institucional passou a manifestar-se de formas diversas.

Outras clientelas foram incorporadas à ação da entidade, que passou a atender, além dos menores aprendizes e dos comerciários adultos, os candidatos a emprego, as pessoas que demandam preparação para o trabalho e geração de renda e os trabalhadores em funções gerenciais, em níveis de exigências cada vez mais altos.

Foi com essa concepção que o Senac criou os Centros de Formação Profissional – CFPs, especialmente construídos para a prática profissional relacionada a ocupações do comércio e prestação de serviços.

Como Instituição de Educação Profissional, o Senac sempre tem se apresentado como executora de Políticas Públicas dos Governos Federais, Estaduais e Municipais. Desde 1996, vem participando do projeto de qualificação profissional com recurso do Fundo de Amparo ao Trabalhador, sempre comprometido em programar uma estrutura curricular que privilegiasse a integração de conhecimentos gerais às habilidades técnicas de uma dada ocupação para uma formação mais sólida e abrangente.

Em 2010 o Departamento Nacional do SENAC realizou uma pesquisa intitulada demandas em educação profissional dos segmentos de Alimentação e Hotelaria. O estudo teve como objetivo identificar as atuais necessidades de capacitação/qualificação profissional por meio de entrevistas com proprietários responsáveis de 716 estabelecimentos distribuídos pelos setores de alimentação e hospedagem filiados ao Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares.

Nas cidades estudadas, no segmento da gastronomia encontra-se como mercado potencial para oferta de educação profissional, cursos de qualificação e requalificação em Cozinha e Garçom.

Tendo como cenário a realidade do mercado de trabalho identificada pela pesquisa nacional apresentamos os cursos abaixo relacionados para serem executados no Estado de Sergipe em parceria com a Secretaria de Estado do Turismo.

2.2. OBJETIVO DO CONTRATO

Capacitar pessoas interessadas e/ou profissionais com atuação direta ou indireta em temas de interesse para o desenvolvimento turístico dos Polos Velho Chico e Costa dos Coqueirais.

2.3. CENÁRIO DE IMPLEMENTAÇÃO DOS CURSOS

Com uma área total de 21.910,348 km² e população de cerca de 2.000.000 de habitantes, o estado de Sergipe tem um enorme potencial turístico, tanto no turismo de sol e praia, em 163 km de praias de águas mornas e limpas ainda pouco exploradas, quanto na sua diversidade de ecossistemas (dunas, manguezais, caatinga), de patrimônio histórico e de cultura.

A posição estratégica de Aracaju, principal portão de entrada do estado, localizada na porção central do litoral, e sua malha viária bem distribuída, facilitam o deslocamento do visitante em busca da oferta turística disponível em uma distância de no máximo três horas.

Entretanto, apesar do seu grande potencial turístico, observa-se a perda de competitividade de Sergipe no mercado turístico nordestino. Segundo dados da Fundação Comissão Integrada de Turismo do Nordeste (CTI/NE), o estado ocupava, em 1990, o sexto lugar no ranking de fluxo turístico nordestino, passando para a oitava posição em 1999, aonde permanece até os dias atuais. Em relação ao fluxo turístico internacional, a participação do estado é quase nula. Outra característica predominante do turismo sergipano é a baixa permanência média do turista no estado, em torno de três dias. Isso se deve, em parte, à grande participação do segmento de turismo de negócios (cerca de 40% do total das motivações de turismo em 2014), apesar da predominância, a partir de 2009, da motivação de lazer entre as diversas motivações de viagem (de acordo com o Relatório do Turismo Sergipano, da Empresa Sergipana de Turismo – EMSETUR, vários anos).

Considerando a enorme competição existente entre os diversos produtos turísticos dos estados nordestinos, a satisfação do consumidor por meio da melhoria da qualidade dos serviços é um importante fator de competitividade. A necessidade de melhoria na qualidade dos serviços turísticos de Sergipe é apresentada claramente por empresários e gestores públicos nos Planos de Desenvolvimento Integrado Sustentável do Turismo (PDITS) dos polos Costa dos Coqueirais e Velho Chico (2014).

Recentemente, em 2013, o Estado concluiu, com recursos do Ministério do Turismo (MTUR), uma Pesquisa Diagnóstica e o Programa de Qualificação Profissional e Empresarial para os Polos Costa dos Coqueirais e Velho Chico no Âmbito do PRODETUR/NACIONAL. O estudo identificou a demanda por qualificação profissional e empresarial nos polos citados,

considerando o universo de empreendimentos de hospedagem, agências de viagens, empresas de transporte, locadoras de veículos e empresas de entretenimento, lazer e eventos.

Nesse contexto, o Programa de Desenvolvimento do Turismo, PRODETUR- SE tem como um dos objetivos principais criar condições necessárias para a promoção do turismo sustentável da região (polos Velho Chico e Costa dos Coqueirais), motivo pelo qual destinou parte de seus recursos para a implementação do Plano de Capacitação Profissional e Empresarial, por meio de ações do Componente 1 – Produto Turístico Socialmente Inclusivo

O curso de **capacitação** ora proposto decorre diretamente das conclusões e análise resultantes da Pesquisa Diagnóstica e do Programa de Qualificação Profissional e Empresarial para os Polos Costa dos Coqueiros e Velho Chico no âmbito do PRODETUR/Nacional, elaborada pela Empresa Expansão Gestão em Educação e Eventos (2013), para identificação da demanda de capacitação profissional básica.

O número de empregos formais e informais segundo a RAIS, 2010; PNAD, 2011;CEMPRE, 2012, nos municípios do Polo Costa dos Coqueirais nos ramos de Meios de Hospedagem, Alimentos e Bebidas, Agências de Viagens, Locadoras de Veículos, Entretenimento e Lazer e as Lojas e Oficinas de Artesanato e Artesão é de 5.253 e 14.488 empregos respectivamente, perfazendo um total de 19.741 empregos (e potenciais participantes).

2.4. ÁREA DE ABRANGÊNCIA

Em concordância com o projeto de Execução do Plano de Qualificação Empresarial e Profissional, após rigorosa análise de demanda e ambientes educacionais disponíveis foram definidos os seguintes Municípios, onde serão executados os cursos de Formação e Capacitação.

Polo Velho Chico: Canindé de São Francisco, Nossa Senhora da Glória, Santana de São Francisco, Neópolis, Gararu e Polo Costa dos Coqueirais: Aracaju, Indiaroba, Estância, Itaporanga, Barra dos Coqueiros, Nossa senhora do Socorro, Iaranjeiras, Santo Amaro, Pirambu e Pacatuba.

Os demais municípios participantes dos Polos terão vagas disponíveis para capacitar seu público no local mais próximo.

2.5. PÚBLICO ALVO

O público alvo a ser qualificado deverá ser formado por pessoas ligadas à área de turismo, que estejam iniciando ou com pouca experiência de trabalho nos segmentos de alimentos e bebidas, meios de hospedagem, entretenimento e lazer.

Recomenda-se que 10% das vagas sejam preenchidas por jovens em busca do primeiro emprego.

Desejável que o candidato esteja cursando o ensino médio ou que já tenha concluído.

Para realizar o recrutamento e seleção dos alunos será dada ampla divulgação nos municípios a serem contemplados, através das mídias disponíveis locais. E em parceria com a Secretaria municipal destinada, será preenchida uma ficha contendo os dados para confirmação de matrícula por parte do Senac – Unidade Móvel.

2.6. CERTIFICAÇÃO

Das 1.300 vagas ofertadas para os cursos de Informações Turísticas, Elaboração de Roteiros, Boas Práticas de Alimentação, Cozinheiro Básico, Camareiro Básico, Eletrônica e Manutenção Geral, Garçom Básico, Vendedor de Artigos para o turismo certificamos 1.068 pessoas.

2.7. CARACTERIZAÇÃO DOS CURSOS

Os cursos executados pela proposta estão de acordo com o Diagnóstico de Qualificação Profissional e Empresarial dos Polos Velho Chico e Costa dos Coqueirais, além do Regulamento Operacional – Anexo R.

2.7.1. COZINHEIRO

Cozinhar é tarefa antiga que até envolve certo mistério no processo de preparação dos pratos, pois existe toda uma técnica aliada a uma sensibilidade de artista. Um bom cozinheiro é sempre reverenciado quando os clientes e/ou degustadores experimentam, se deleitam e então aprovam suas iguarias. A profissão exige muita disciplina, dedicação, criatividade, espírito de cooperação e intensa vontade de aprender. Manter-se atualizado é fundamental nessa área onde os profissionais têm emprego garantido em qualquer lugar do mundo. Um cozinheiro precisa também ter disponibilidade, já que cozinha requer muito trabalho, competência e desenvolvimento constante de várias habilidades.

A identificação do curso no SENAC é Cozinheiro Básico possui a **carga horária de 160 horas**, Eixo Turismo, Hospitalidade e lazer, segmento Gastronomia.

| TODOS OS CURSOS | | |
|-----------------|--|---------------|
| Módulos | Conteúdo Programático | Carga horária |
| Introdutório | NOÇÕES BÁSICAS DO TURISMO | 50h/a |
| | Unidade I – Noções Básicas de Turismo Os Conceitos e Definições de Turismo, Origem e Evolução do Turismo, Conceitos e Definições de Hospitalidade, Origem e Evolução de Hospitalidade, Turismo e Hospitalidade: Setor Terciário. | 05h/a |
| | Unidade II – O Mercado de Trabalho: Realidade e Necessidades O Mercado de Trabalho em Turismo e a Situação Multifuncional do Profissional, o Contexto Global, a Conjuntura Atual e o Profissional em Turismo, Plano Nacional de Turismo – Diretrizes, o Ministério do Turismo – a EMBRATUR – a SETESP. | 05h/a |
| | Unidade III – Gestão Turística Efeitos Positivos Gerados pelo Turismo, Efeitos Negativos Gerados pelo Turismo, Gestão Privada do Turismo, Cadeia Produtiva do Turismo. | 15h/a |
| | Unidade IV – Trabalho em Equipe e Excelência no Atendimento Trabalhando com o Sergipe e com os Polos Velho Chico e Costa dos Coqueirais como Produtos Turísticos, Para compor um Produto Turístico, Atrativos Turísticos, Sinalização Turística, Ética e Postura Profissional nas relações com o Turista, Comunicação Verbal, Escrita e Corporal, Leitura e compreensão de textos. | 15h/a |
| | Unidade V – Geografia e Cultura Sergipana Aspectos Geográficos e Históricos, Fundamentos do Turismo e Hospitalidade; História da Arte Aplicada ao Turismo; Geografia e História de Sergipe; História de Sergipe; Principais Pontos Turísticos dos Municípios que compõem os Polos Velho Chico e Costa dos Coqueirais; Manifestações Folclóricas e artística da Cultura Popular. | 10h/a |
| | Unidade VI – O Espaço Geográfico do Turismo Educação ambiental, Turismo e a Problemática Socioambiental, Reflexos do Turismo no Ambiente e na Sociedade, Geografia dos Espaços Turísticos, Polos Velho Chico e como Espaço Turístico, Turismo e o Desenvolvimento, Turismo e Processo de Globalização. Unidade VII – Exploração Sexual e o Tráfico de Mulheres Exploração Sexual, Alguns Casos de Exploração Sexual. | 10h/a |
| | | |

| COZINHEIRO(A) | | |
|---------------|--|---------------|
| Módulos | Conteúdo Programático | Carga horária |
| Específico | COZINHEIRO/A | 80h/a |
| | Unidade I – Postura Profissional Ética profissional; Qualidade no Atendimento ao cliente; Tipologia de clientes; Perfil do profissional cozinheiro; Informação e orientação Profissional; Inter- relações no trabalho; Legislação Trabalhista. | 05h/a |
| | Unidade II – Habilidades Culinárias Básica Fundamentos de alimentos e bebidas - A e B em turismo e hospitalidade; Higienização de frutas e verduras; Afiar facas; Mise-Place; Manteiga clarificada; Acompanhamentos aromáticos; Fundos e caldos; Agentes espessantes; Tipos de cortes; Molhos nobres; Métodos de cocção; Técnicas adequadas para cocção; Técnicas para desossar; Técnicas para posicionar e cortar carnes; Finalização de tortas; Trabalho Prático; Funções e atribuições das equipes de trabalho em cozinhas; Receitas; Organogramas e fluxogramas em cozinhas e restaurantes; Cardápio: Informal e Formal. | 15h/a |
| | Unidade III – Saúde e Segurança do Trabalho na Cozinha Layout: instalações físicas e equipamentos; Equipamentos e utensílios utilizados na cozinha: funções e características; Acidentes de trabalho: conceito, causas; Equipamentos de proteção individual (uniformes, calçados, luva, protetor auricular, etc.); Qualidade de vida; Ergonomia; Primeiros socorros na cozinha; Lixo: tipos, origem, tratamento, coleta seletiva e descarte. | 05h/a |
| | Unidade IV – Noções Básicas no Preparo e Manuseio de Hortaliças e Frutas Classificação de hortaliças e frutas; Higienização dos alimentos; Conservas e compotas; Anti-pastos (Hors d'Overes); Ervas e aromáticos; Molhos compostos para saladas: a base de azeites e de óleos; Saladas simples; Saladas compostas e clássicas; Saladas coccionadas; Patês, “dips”, musses e canapés | 20h/a |

| | | |
|--------------|--|---------------|
| | <p>Unidade V – Preparo e Manuseio de Carnes e Peixes Identificação e classificação de carnes bovina, suína, caprina, ovina, exóticas, de aves e miúdos – características; Critérios de aceitação e rejeição das carnes; Identificação, classificação de pescados e frutos do mar – características; Critérios de aceitação e rejeição de pescados e frutos do mar; Cortes, técnicas de limpeza e nomenclaturas de pescados e frutos do mar em pratos da cozinha regional e nacional. Unidade VI – Decoração e Apresentação de Pratos Diversos Decoração e apresentação de pratos variados e elaboração de cardápios de acordo com a orientação do chef de cozinha.</p> | 25h/a |
| Complementar | <p>IDIOMA – LÍNGUA INGLESA</p> <p>Unidade I – Apresentando-se: no Aeroporto, no Restaurante, na cozinha (pratos, receitas). Verbo to be – Alfabeto; Soletração – diálogos – números; Adjetivos; Dizendo as horas – frações – nacionalidades; Leitura de cardápio – vocabulário específico. Unidade II – Ampliando o Vocabulário – Hotel Verbos modais e condicionais: Can/Could/Would; Futuro com Will; Present Perfect / Futuro imediato; Revisão geral</p> | 30h/a |
| | <p>Unidade III – Ampliando o Vocabulário Profissões Falar sobre profissões; Revisão - diálogo na recepção do hotel; Verbos There is/are – descrever lugares; Telefonando – Phrasal Verbs Unidade IV – Ampliando o Vocabulário Verbos modais; Pronomes demonstrativos; Advérbios de inquenta – completando uma ficha; Vocabulário; Fazendo chamadas telefônicas; Preposições</p> | 10h/a |
| | <p>Unidade V – Ampliando o Vocabulário: Direções, Localizações Presente Simples; Leitura: Skimming x Scanning; Presente Contínuo; Textos de turismo sobre Aracaju e Londres; Futuro com Will; Passado Simples – Revisão.</p> | 10h/a |
| | Carga Horária Total | 160h/a |

Perfil profissional de conclusão

Profissional capaz de atuar em cozinhas integradas a diversos estabelecimentos como meios de hospedagem, bares, restaurantes, cozinhas industriais, hospitais, catering ou em produções de bufês, realizando os processos de elaboração, preparo, montagem e apresentação de saladas, pratos quentes e frios, guarnições, molhos e sobremesas.

Indicação Metodológica

O docente deve oportunizar um espaço de construção de conhecimentos e desenvolvimentos de habilidades, atitudes, no qual o aluno participe ativamente do processo, por meio de resolução de problemas e projetos, entre outras atividades propostas. Exposições teóricas com apoio e orientação da docência. Atividades práticas em sala de aula.

Para execução do curso de Cozinheiro é necessário um laboratório intitulado Cozinha com todos os equipamentos e utensílios necessários para as aulas, tais como: Geladeira, fogão, batedeira, liquidificador, panelas, facas, dentre outros

CrITÉrios de avaliação

Para o desenvolvimento das competências que compõem a matriz tecnológica deste plano de curso, serão adotadas estratégias diversificadas como aulas teóricas, trabalho em grupo, estudos de casos, práticas orientadas entre outras, que possibilitem a participação ativa dos alunos nas atividades relacionadas com sua área de atuação. O processo educativo deverá ser registrado no Diário de Classe, seguindo orientações do SENAC/SE contidas no manual do instrutor.

Os alunos que obtiverem nota igual ou superior a 6,0 (seis) e a frequência igual ou superior a 75% da carga horária total serão considerados aprovados e terão certificação conforme o Regimento Escolar desta Unidade Operacional.

2.7.2. GARÇON

A profissão de garçom é uma das que mais fazem parte da cultura popular. O garçom é figura tradicional, folclórica nos locais onde atua. Uma boa equipe de garçons leva qualquer estabelecimento do setor alimentício ao sucesso. Esse profissional deve proceder com ética e qualidade na prestação dos serviços. A postura correta, as relações interpessoais, boa comunicação, criatividade e simpatia são características fundamentais para o bom desempenho das tarefas. Saber identificar os utensílios que são utilizados nos restaurantes, bares ou lanchonetes, praticar *Mise em Place*, conhecer os tipos dos cardápios, tipos de serviços do local, as diversas bebidas, os métodos culinários e tantos outros conhecimentos e habilidades fazem parte do universo do profissional dessa área. Devido ao crescimento dos setores de turismo e de serviços, essa é uma profissão que encontra um mercado amplo, diversificado e rentável. A capacitação desses profissionais se faz necessária, pois a competitividade é intensa.

A identificação do curso no SENAC é Garçom Básico possui a **carga horária de 160 horas**, Eixo Turismo Hospitalidade e lazer, segmento hospitalidade.

| GARÇOM | | |
|------------|---|---|
| Módulos | Conteúdo Programático | Carga horária |
| Específico | <p>GARÇOM</p> <p>Unidade I – Postura Profissional Ética e trabalho; Saúde e meio ambiente; Qualidade na prestação de serviços; introdução ao turismo e hospitalidade; Apresentação pessoal, Vestimenta; Informação e orientação Profissional; Inter-relações no trabalho; Legislação Trabalhista; Saúde e Segurança no Trabalho.</p> <p>Unidade II – Competência Profissional Informações Básicas sobre o Turismo; Saúde e Segurança no Trabalho; Comunicação e Expressão oral, atuando como elo; Comunicação em língua estrangeira; Relações Humanas; Etiqueta.</p> <p>Unidade III – Rotina do Garçom Recepção e acomodação ao cliente; Atendimento ao cliente com teoria e técnicas de trabalho do garçom; Tipos de serviço; Enogastronomia; Conhecer a preparação básica dos alimentos e bebidas; Equipamentos e utensílios, matemática instrumental.</p> <p>Unidade IV – Prática Profissional Garçom e Garçonete Preparar o ambiente do restaurante; Montagem de mesas; Treinamento de serviços; Utilização de talheres, copos e pratos; Dobraduras de guardanapos; Teatro de serviços em Restaurante / Bares.</p> | <p>80h/a</p> <p>10h/a</p> <p>10h/a</p> <p>40h/a</p> <p>20h/a</p> |

| | | |
|--------------|--|---------------|
| Complementar | IDIOMA – LÍNGUA ESPANHOLA | 30h/a |
| | Unidade I – Apresentações Formais e Informações Pronomes Pessoais; Formação do Masculino e Feminino; o Substantivo; o alfabeto; Vocabulário – Ortografia | 10h/a |
| | Unidade II – Apresentando Amigos e Buscando um Apartamento Apresentações Formais e Informações; Tempo Cronológico. Pronomes Interrogativos; Profissões. Os Numerais; Gramática. Acentuação Gráfica. Verbos | 10h/a |
| | Unidade III – No Restaurante Adjetivos Possessivos; Verbos usuais; Artigo neutro lo; Textos. Trabalho oral e auditivo; Pedir a comida no restaurante; Expressar gostos; Falando sobre você; Compras; Cores; Preparar uma excursão; Expressar intenções, nomes de pratos e ingredientes utilizados na preparação. | 10h/a |
| | Carga horária total | 160h/a |

Perfil profissional de conclusão

Recepciona o cliente, realizando a venda de produtos em diferentes empreendimentos hoteleiros. Utiliza técnicas de servir alimentos e bebidas. Organiza espaços físicos de alimentos e bebidas. Atua em restaurantes ou em eventos realizados em outros locais.

Indicação Metodológica

O docente deve oportunizar um espaço de construção de conhecimentos e desenvolvimentos de habilidades, atitudes, no qual o aluno participe ativamente do processo, por meio de resolução de problemas e projetos, entre outras atividades propostas. Exposições teóricas com apoio e orientação da docência. Atividades práticas em sala de aula.

Além do descrito acima, para execução das turmas será necessário um ambiente que simule um salão de restaurante e de parcerias com bares e restaurantes para realização da prática profissional.

Critérios de avaliação

Para o desenvolvimento das competências que compõem a matriz tecnológica deste plano de curso, serão adotadas estratégias diversificadas como aulas teóricas, trabalho em grupo, estudos de casos, práticas orientadas entre outras, que possibilitem a participação ativa dos alunos nas atividades relacionadas com sua área de atuação. O processo educativo deverá ser registrado no Diário de Classe, seguindo orientações do SENAC/SE contidas no manual do instrutor.

Os alunos que obtiverem nota igual ou superior a 6,0 (seis) e a frequência igual ou superior a 75% da carga horária total serão considerados aprovados e terão certificação conforme o Regimento Escolar desta Unidade Operacional.

2.7.3. CAMAREIRO

O estudo da oferta futura do Fórum de Operadores Hoteleiros do Brasil (FOHB) estima um aumento de 400 empreendimentos em todo o País até 2020, o que significa uma adição de 75 mil apartamentos de rede hoteleira em todo o Brasil.

A ampliação no número de empreendimentos de meios de hospedagem, que inclui hotéis, apart-hotéis/flats, resorts, hostels, pousadas, motéis, cama e café, dentre outros, contribui para impulsionar o setor, demandando profissionais qualificados para a prestação de serviços diversificados e de excelência.

Nesse contexto, a (o) camareira (o) destaca-se como importante colaborador (a), visto que proporciona bem-estar, conforto e satisfação para os hóspedes, por meio dos serviços de limpeza, higienização e arrumação de unidades habitacionais.

A identificação do curso no SENAC é Camareiro Básico possui a **carga horária de 160 horas**, Eixo Turismo Hospitalidade e lazer, segmento hospitalidade.

| CAMAREIRO | | |
|----------------------------|--|--|
| Módulos | Conteúdo Programático | Carga horária |
| Específico | CAMAREIRO Unidade I – Postura Profissional Fundamentos do Turismo e Hospitalidade; Competências – relações humanas – etiqueta; Ética e Postura Profissional; Apresentação Pessoal, vestimenta; Legislação Trabalhista; Saúde e Segurança no Trabalho. | 80h/a 10h/a |
| | Unidade II – Limpeza e Higiene Saúde e Meio Ambiente, Procedimento de limpeza, Conhecimento e uso do material de limpeza, técnicas de arrumação e higienização, dos equipamentos e dos utensílios de trabalho, mise in place (arrumação) do carrinho, Reposição de materiais nas unidades habitacionais. | 20h/a |
| | Unidade III – Rotina da Camareira Qualidade na Prestação de Serviços, Teoria e técnicas de trabalho, Inspeção de check – out, rotina da camareira, Controlar demanda e solicitações de hóspedes, Uso de tecnologias dos hotéis. | 50h/a |
| Complementar | IDIOMA – LÍNGUA INGLESA Unidade I – Apresentando-se: no Aeroporto, no Restaurante Verbo to be – Alfabeto; Soletação – diálogos – números; Adjetivos; Dizendo as horas – frações – nacionalidades; Leitura de cardápio – vocabulário específico. | 30h/a 10h/a 10h/a |
| | Unidade II – Ampliando o Vocabulário – Hotel Verbos modais e condicionais: Can/Could/Would; Futuro com Will; Present Perfect / Futuro imediato; Revisão geral Unidade III – Ampliando o Vocabulário Profissões Falar sobre profissões; Revisão - diálogo na recepção do hotel; Verbos There is/are – descrever lugares; Telefonando – Phrasal Verbs | |
| | Unidade IV – Ampliando o Vocabulário Verbos modais; Pronomes demonstrativos; Advérbios– completando uma ficha; Vocabulário; Fazendo chamadas telefônicas; Preposições. Unidade V – Ampliando o Vocabulário: Direções, Localizações Presente Simples; Leitura: Skimming x Scanning; Presente Contínuo; Textos de turismo sobre Aracaju e Londres; Futuro com Will; Passado Simples – Revisão. | 10h/a |
| Carga horária Total | | 160h/a |

Perfil Profissional de Conclusão

A(o) profissional Camareira(o) em Meios de Hospedagem é responsável pelos processos de limpeza, higienização e arrumação das unidades habitacionais (UHs) para a chegada e permanência dos hóspedes, em conformidade com as normas e os procedimentos dos meios de hospedagem.

Exerce suas atividades como prestador de serviços ou empregado nos diversos tipos de meios de hospedagem, como hotéis, pousadas, cama e café, flats/apart-hotéis, resorts, motéis, hostels, cruzeiros marítimos, entre outros, em horário flexível, incluindo fins de semana e feriados. Integra a equipe de governança e interage de maneira colaborativa com demais profissionais do meio de hospedagem e exerce suas atividades sob supervisão, contribuindo para a qualidade dos serviços prestados.

Indicação Metodológica

O docente deve oportunizar um espaço de construção de conhecimentos e desenvolvimentos de habilidades, atitudes, no qual o aluno participe ativamente do processo, por meio de resolução de problemas e projetos, entre outras atividades propostas. Exposições teóricas com apoio e orientação da docência. Atividades práticas em sala de aula.

Além do descrito acima, para execução da prática de camareira será necessário realizar parceria com hotéis e pousadas para que os alunos possam vivenciar as atividades de forma concreta.

Critérios de Avaliação

Para o desenvolvimento das competências que compõem a matriz tecnológica deste plano de curso, serão adotadas estratégias diversificadas como aulas teóricas, trabalho em grupo, estudos de casos, práticas orientadas entre outras, que possibilitem a participação ativa dos alunos nas atividades relacionadas com sua área de atuação. O processo educativo será ser registrado no Diário de Classe, seguindo orientações do SENAC/SE contidas no manual do instrutor.

Os alunos que obtiverem nota igual ou superior a 6,0 (seis) e a frequência igual ou superior a 75% da carga horária total serão considerados aprovados e terão certificação conforme o Regimento Escolar desta Unidade Operacional.

2.7.4. VENDEDOR DE ARTIGO PARA TURISTA

Atualmente, a função de vendedor se destaca entre uma das ocupações mais demandadas no mercado de trabalho, com diferentes oportunidades de atuação e possibilidades de crescimento profissional dentro das organizações e no segmento do turismo.

Para alcançar a excelência no atendimento e proporcionar a satisfação do cliente, que se apresenta cada vez mais exigente e dispõe de diversas opções de canais de compra, o profissional de vendas precisa investir em qualificação.

A identificação do curso no SENAC é Vendedor de artigo para Turista possui a **carga horária de 160 horas**, Eixo Gestão e negócio, segmento Comércio.

VENDEDOR DE ARTIGO PARA TURISTA

| Módulos | Conteúdo Programático | Carga horária |
|--------------|---|------------------------------|
| Específico | VENDEDOR Unidade I – Postura Profissional Informação e Orientação Profissional; Ética Profissional; Comportamento no Ambiente de Trabalho; Atendimento ao Telefone; Relações com os Clientes e Fornecedores; Direitos humanos, sociais e trabalhistas; Legislação Trabalhista; Saúde e Segurança no Trabalho. | 80h/a 15h/a |
| | Unidade II – Vendas Estrutura Organizacional e Tipos de Empresa; Mercado e Cliente; Profissional de Vendas; Produto, Preço, Distribuição e Promoção, Estratégias de Negociação, Características do Mercado de Trabalho, Alternativa de trabalho e Renda. | 40h/a |
| | Unidade III – Higiene Noções Fundamentais e Legais sobre Higiene; Aparência e Higiene Pessoal; Higiene Ambiental Noções Legais; Noções Fundamentais e Legais sobre Alimentação; Técnicas Legais sobre Alimentação; Manipulação de alimentos, Noções de Doenças Transmitidas através de Alimentos (DTA); Noções Legais Controle Sanitário; Técnicas de Exposição dos Produtos para Vendas. | 15h/a |
| | Unidade IV – Padrões de Qualidade Elementos Básicos da Capacidade Empreendedora; Qualidade. | 10h/a |
| Complementar | LINGUA ESPANHOLA – Noções básicas Unidade I – Apresentando-se: no Aeroporto, no Restaurante na loja Verbo to be – Alfabeto; Soletração – diálogos – números; Adjetivos; Dizendo as horas – frações – nacionalidades; Leitura de cardápio – vocabulário específico. | 30h/a 10h/a |
| | Unidade II – Ampliando o Vocabulário – Na loja de Artesanato Verbos modais e condicionais: Can/Could/Would; Futuro com Will; Present Perfect / Futuro imediato; Revisão geral | 10h/a |
| | Unidade III – Ampliando o Vocabulário Profissões Falar sobre profissões; Revisão - diálogo na recepção do hotel; Verbos There is/are – descrever lugares; Telefonando – Phrasal Verbs | 10h/a |
| | Carga Horária | 160h/a |

Perfil Profissional de Conclusão

O vendedor é o profissional que promove e vende mercadorias, produtos e serviços no varejo e atacado de todos os setores da economia, presencialmente ou a distância (e-commerce).

Esse profissional identificará as necessidades e desejos do cliente, aplicando as etapas de pré-venda, venda e pós-venda.

Atua como vendedor interno ou externo, em horário flexível, inclusive em fins de semana e feriados, podendo ser autônomo ou contratado. Trabalha em equipe, interagindo com funcionários de outros setores e contribuindo para a satisfação e fidelização do cliente.

Indicação Metodológica

O docente deve oportunizar um espaço de construção de conhecimentos e desenvolvimentos de habilidades, atitudes, no qual o aluno participe ativamente do processo, por meio de resolução de problemas e projetos, entre outras atividades propostas. Exposições teóricas com apoio e orientação da docência. Atividades práticas em sala de aula. Serão realizadas visitas técnicas em locais de vendas para análise de mercado e observar as principais dificuldades do vendedor.

CrITÉrios de Avaliação

Para o desenvolvimento das competências que compõem a matriz tecnológica deste plano de curso, serão adotadas estratégias diversificadas como aulas teóricas, trabalho em grupo, estudos de casos, práticas orientadas entre outras, que possibilitem a participação ativa dos alunos nas atividades relacionadas com sua área de atuação. O processo educativo deverá ser registrado no Diário de Classe, seguindo orientações do SENAC/SE contidas no manual do instrutor.

Os alunos que obtiverem nota igual ou superior a 6,0 (seis) e a frequência igual ou superior a 75% da carga horária total serão considerados aprovados e terão certificação conforme o Regimento Escolar desta Unidade Operacional

2.7.5. FABRICAÇÃO DE PEÇAS ARTESANAIS

O artesanato brasileiro é conhecido em todo o mundo por sua criatividade. Esse rico conjunto de produtos, desenhos e tons surgiu da herança dos povos que por aqui passaram e constituem a cultura brasileira. Saber identificar e estimular a identidade cultural de cada região, por meio do artesanato é de fundamental importância para a cultura e para o artesanato em si.

Identificar cada cultura através de traços, cores e texturas características agrega valor ao ornamento, seleciona o público para o qual será vendido e aumenta as chances de apreciação por parte do consumidor. Desta forma, para agradar o cliente é preciso que o artesão esteja sempre sendo capacitado não só nas técnicas, mas na importância do acabamento e da embalagem do seu produto.

A identificação do curso no SENAC é Fabricação de peças artesanais possui a **carga horária de 160 horas**, Eixo Produção Cultural e Design, segmento Artesanato.

| FABRICAÇÃO DE PEÇAS ARTESANAIS | | |
|--------------------------------|--|---------------|
| Módulos | Conteúdo Programático | Carga horária |
| Específico | FABRICAÇÃO | 80h/a |
| | Unidade I – Conhecendo a matéria prima para a confecção de cerâmicas; Técnicas utilizadas na fabricação de peças artesanais, diversificação das peças, acabamento das peças, controle de qualidade das peças confeccionadas. | 20h/a |
| | Unidade II – Prática de fabricação de peças artesanais. | 60h/a |
| Complementar | INGLÊS BÁSICO | 30h/a |
| | Unidade I – Apresentando-se: no Aeroporto, no Restaurante Verbo to be – Alfabeto; Soletração – diálogos – números; Adjetivos; Dizendo as horas – frações – nacionalidades; Leitura de cardápio – vocabulário específico. Unidade II – Ampliando o Vocabulário – Hotel Verbos modais e condicionais: Can/Could/Would; Futuro com Will; Present Perfect / Futuro imediato; Revisão geral Unidade III – Ampliando o Vocabulário Profissões Falar sobre profissões; Revisão - diálogo na recepção do hotel; Verbos There is/are – descrever lugares; Telefonando – Phrasal Verbs Unidade IV – Ampliando o Vocabulário Verbos modais; Pronomes demonstrativos; Advérbios de inqenta – completando uma ficha; Vocabulário; Fazendo chamadas telefônicas; Preposições Unidade V – Ampliando o Vocabulário: Direções, Localizações Presente Simples; Leitura: Skimming x Scanning; Presente Contínuo; Textos de turismo sobre Aracaju e Londres; Futuro com Will; Passado Simples – Revisão. Unidade VI – Ampliando Vocabulário Voz Passiva – exercícios; Adjetivos – comparativos; Preposições; Revisão gramatical – Presente Simples; Presente Contínuo | |
| | Carga horária Total | 160h/a |

Perfil Profissional de Conclusão

Desenvolve com o uso da criatividade produtos artesanais tendo como referência a cultura local.

Indicação Metodológica

O docente deve oportunizar um espaço de construção de conhecimentos e desenvolvimentos de habilidades, atitudes, no qual o aluno participe ativamente do processo, por meio de demonstração do produto a ser desenvolvido em sala de aula.

O aluno realizará a prática utilizando dos materiais de consumo para produção do produto.

CrITÉrios de Avaliação

Para o desenvolvimento das competências que compõem a matriz tecnológica deste plano de curso, serão adotadas estratégias diversificadas como aulas teóricas, trabalho em grupo, estudos de casos, práticas orientadas entre outras, que possibilitem a participação ativa dos alunos nas atividades relacionadas com sua área de atuação. O processo educativo deverá ser registrado no Diário de Classe, seguindo orientações do SENAC/SE contidas no manual do instrutor.

Os alunos que obtiverem nota igual ou superior a 6,0 (seis) e a frequência igual ou superior a 75% da carga horária total serão considerados aprovados e terão certificação conforme o Regimento Escolar desta Unidade Operacional

2.7.6. INFORMAÇÕES TURÍSTICAS

O turismo implica o deslocamento de pessoas para fora de seu local de origem, com finalidades de lazer, negócios ou outros motivos, utilizando-se de um conjunto de produtos e serviços que possibilitam a realização da sua viagem. No Brasil, a oferta de destinos é grande. O País conta com mais de 7,4 mil quilômetros de litoral e grande

número de destinos ecológicos, que colocam o País como o primeiro do mundo em recursos naturais com muitas possibilidades de trabalho, o que é também um grande desafio.

Um dos serviços de maior importância é o de informações turísticas. Sabe-se que o mercado não permite mais improviso e informalidade. Hoje, é preciso ser um profissional de excelência.

O turista quer se sentir bem recebido e, ao aportar no destino, deseja informações mais precisas acerca dos locais, sua história, sua geografia, as personalidades, as programações, os shows, os roteiros turísticos e tantos outros detalhes sobre a cidade visitada. Esse profissional é, na maioria das vezes, o porta-voz do destino, uma vez que a tendência inicial do turista é procurar um posto de atendimento turístico.

A identificação do curso no SENAC é Agente de Informação Turística possui a **carga horária de 160 horas**, Eixo Turismo, Hospitalidade e lazer, segmento Turismo.

| INFORMAÇÕES TURÍSTICAS | | |
|------------------------|---|---------------|
| Módulos | Conteúdo Programático | Carga horária |
| Específico | INFORMAÇÕES TURÍSTICAS Unidade I - Relações Interpessoais: Percepção e atitude; Relacionamento Intra e Interpessoal e Funcional; Autoestima. A Comunicação no mundo do trabalho: Comunicação Assertiva; Objetividade, clareza, atenção e pro- atividade; | 80h/a |
| | Unidade II- Ética e Trabalho: Ética profissional; A dimensão ética nas relações sociais; A dimensão ética na empresa; Apresentação pessoal e postura profissional | 05h/a |
| | Unidade III – Noções de Primeiros Socorros Exame físico do paciente (sinais vitais); Parada Cardiorrespiratória; Estado de choque, Hemorragias, Ferimentos e outras situações emergenciais. | 15h/a |
| | Unidade IV- Fundamentos de Turismo Breve Histórico de Turismo e hotelaria; Desenvolvimento e sustentabilidade no turismo; Equipamentos turísticos Tipologia do Turismo; Linguagem e Terminologia do Turismo; Estrutura e organização de hotéis; Cadeia produtiva do Turismo | 20h/a |

| | | |
|--------------|---|---|
| | <p>Unidade V – Processo de trabalho do informante turístico Mercado de Trabalho e tendências; Cadeia Produtiva do Turismo; Segmentação do turismo; Equipamentos turísticos; Oferta e demanda turística; Marketing pessoal; Informações turísticas: históricas e culturais da região. História regional para o turismo; Potencial turístico: Patrimônio turístico, cultural, histórico e ambiental ou natural.</p> <p>Unidade VI - Meio Ambiente e Qualidade de Vida: O homem e os impactos ambientais; Métodos de proteção e a educação ambiental. Qualidade de vida no trabalho Uso Racional dos recursos naturais – sustentabilidade.</p> | <p>30h/a</p> <p>10h/a</p> |
| | <p>INGLÊS BÁSICO Unidade I – Apresentando-se: no Aeroporto, no Restaurante Verbo to be – Alfabeto; Soletração – diálogos – números; Adjetivos; Dizendo as horas – frações – nacionalidades; Leitura de cardápio – vocabulário específico. Unidade II – Ampliando o Vocabulário – Hotel Verbos modais e condicionais: Can/Could/Would; Futuro com Will; Present Perfect / Futuro imediato; Revisão geral Unidade III – Ampliando o Vocabulário Profissões Falar sobre profissões; Revisão - diálogo na recepção do hotel; Verbos There is/are – descrever lugares; Telefonando – Phrasal Verbs Unidade IV – Ampliando o Vocabulário Verbos modais; Pronomes demonstrativos; Advérbios de inqunta – completando uma ficha; Vocabulário; Fazendo chamadas telefônicas; Preposições Unidade V – Ampliando o Vocabulário: Direções, Localizações Presente Simples; Leitura: Skimming x Scanning; Presente Contínuo; Textos de turismo sobre Aracaju e Londres; Futuro com Will; Passado Simples – Revisão. Unidade VI – Ampliando Vocabulário Voz Passiva – exercícios; Adjetivos – comparativos; Preposições; Revisão gramatical – Presente Simples; Presente Contínuo</p> | <p>30h/a</p> |
| Complementar | | |
| | Carga horária Total | 160h/a |

Perfil Profissional de Conclusão

O Agente de Informações Turísticas informa e orienta turistas, visitantes e moradores locais sobre atrativos, equipamentos e serviços turísticos, infraestrutura de apoio ao turismo, roteiros e programações, bem como presta informações históricas, culturais e artísticas locais.

Esse profissional atua em centros ou postos de atendimento ao turista e moradores locais, localizados em aeroportos, portos, rodoviárias, centros culturais, comerciais, shoppings, hotéis, agências de viagens e em outros equipamentos turísticos.

Indicação Metodológica

O docente deve oportunizar um espaço de construção de conhecimentos e desenvolvimentos de habilidades, atitudes, no qual o aluno participe ativamente do processo, por meio de resolução de problemas e projetos, entre outras atividades propostas. Exposições teóricas com apoio e orientação da docência. Atividades práticas em sala de aula.

Serão realizadas ainda visitas em pontos turísticos do município para simulação de práticas com os turistas.

CrITÉrios de Avaliação

Para o desenvolvimento das competências que compõem a matriz tecnológica deste plano de curso, serão adotadas estratégias diversificadas como aulas teóricas, trabalho em grupo, estudos de casos, práticas orientadas entre outras, que possibilitem a participação ativa dos alunos nas atividades relacionadas com sua área de atuação. O processo educativo deverá ser registrado no Diário de Classe, seguindo orientações do SENAC/SE contidas no manual do instrutor.

Os alunos que obtiverem nota igual ou superior a 6,0 (seis) e a frequência igual ou superior a 75% da carga horária total serão considerados aprovados e terão certificação conforme o Regimento Escolar desta Unidade Operacional

2.7.7. ELABORAÇÃO DE ROTEIROS PARA CONDUTORES DE VISITANTES

De acordo com o Plano de Marketing Turístico Brasileiro – Plano Aquarela – e segundo as características de cada região, estado ou cidade, existem segmentos prioritários para o turismo brasileiro que podem compor por si só ou de forma combinada os roteiros turísticos de determinadas cidades ou regiões. São eles: ecoturismo, Sol & Praia, cultura, esporte, eventos e negócios. Cada região possui características particulares que determinam o segmento a ser explorado. Neste curso será realizado o estudo do meio para a criação ou atualizar os roteiros turísticos da região.

A identificação do curso no SENAC é Agente de Informação Turística possui **a carga horária de 160 horas**, Eixo Turismo, Hospitalidade e lazer, segmento Turismo.

ELABORAÇÃO DE ROTEIROS PARA CONDUTORES DE VISISTANTES

| Módulos | Conteúdo Programático | Carga horária |
|------------|---|---|
| Específico | <p>ELABORAÇÃO DE ROTEIROS</p> <p>Unidade I – Roteiros Turísticos Definição e conceituação de roteiros turísticos, tipologia, Planejamento de um roteiro, Estudo de viabilidade: aproveitamento da oferta turística da localidade. Unidade II – Redação de Roteiros Turísticos, Técnica de Redação de Roteiros, Cálculo de Custos e Preços; Condições Gerais para a execução dos roteiros;</p> <p>Unidade III – Parcerias Principais Prestadores de Serviços da região e como estabelecer os contratos de parcerias; Documentação necessária.</p> <p>Unidade IV – Comercialização Técnicas de comercialização e Marketing para a promoção e comercialização, recomendações. Unidade V – Técnicas de Condução de Visitantes Segurança no transporte de passageiros uso de materiais de segurança para o transporte de passageiros: cinto de segurança, uso de coletes salva vidas para os barqueiros, dentre outros. Orientações de segurança ao longo do transporte turístico.</p> <p>Unidade VI – Primeiros Socorros Técnicas de salvamento, afogamento, ferimentos, desmaios, dentre outros acidentes comuns na condução de passageiros e como proceder diante de adversidades.</p> | <p>80h/a</p> <p>15h/a</p> <p>05h/a</p> <p>25h/a</p> <p>10h/a</p> |
| | <p>EDUCAÇÃO AMBIENTAL</p> <p>Unidade I – Conceitos e Princípios da Educação Ambiental Definições de Meio Ambiente e Educação Ambiental; Objetivos da Educação Ambiental; Características da Educação Ambiental; Modelo de Desenvolvimento</p> <p>Unidade II – Uso Racional dos Recursos Naturais Tipos de Poluição e seus Agentes Causadores; Poluição urbana e rural; A água; Poluição da água; Saneamento básico; Tratamento da água; Economia da água; Ar; Efeito estufa; Os maiores poluidores; Reciclagem; Coleta seletiva; Destino do lixo; A Energia; Economia de Energia elétrica; Cálculo de consumo.</p> | <p>05h/a</p> <p>10h/a</p> |

| | | |
|--------------|---|--------|
| | Unidade III – A Educação Ambiental e sua Exigência Legal A Educação Ambiental Formal e Informal; Legislação brasileira sobre Educação Ambiental; Política nacional; Lei contra crimes ambientais; Extensão ambiental; Alimentos; Transgênicos e Agrotóxicos; Alimentos orgânicos. | 10h/a |
| Complementar | IDIOMA – LÍNGUA INGLESA | 30h/a |
| | Unidade I – Apresentando-se: no Aeroporto, no Restaurante Verbo to be – Alfabeto; Soletração – diálogos – números; Adjetivos; Dizendo as horas – frações – nacionalidades; Leitura de cardápio – vocabulário específico. | 10h/a |
| | Unidade II – Ampliando o Vocabulário – Hotel Verbos modais e condicionais: Can/Could/Would; Futuro com Will; Present Perfect / Futuro imediato; Revisão geral | 10h/a |
| | Unidade III – Ampliando o Vocabulário Profissões Falar sobre profissões; Revisão - diálogo na recepção do hotel; Verbos There is/are – descrever lugares; Telefonando – Phrasal Verbs | 10h/a |
| | Carga horária Total | 160h/a |

Perfil Profissional de Conclusão

O Profissional que desenvolve roteiros turísticos trabalha em órgãos relacionados ao turismo e em agências de viagem.

Indicação Metodológica

O docente deve oportunizar um espaço de construção de conhecimentos e desenvolvimentos de habilidades, atitudes, no qual o aluno participe ativamente do processo, por meio de resolução de problemas e projetos, entre outras atividades propostas. Exposições teóricas com apoio e orientação da docência. Atividades práticas em sala de aula.

Serão realizadas ainda visitas técnicas em destino com potencial de trilhas do município para simulação de práticas com os turistas.

Critérios de Avaliação

Para o desenvolvimento das competências que compõem a matriz tecnológica deste plano de curso, serão adotadas estratégias diversificadas como aulas teóricas, trabalho em grupo, estudos de casos, práticas orientadas entre outras, que possibilitem a participação ativa dos alunos nas atividades relacionadas com sua área de atuação. O processo educativo deverá ser registrado no Diário de Classe, seguindo orientações do SENAC/SE contidas no manual do instrutor.

Os alunos que obtiverem nota igual ou superior a 6,0 (seis) e a frequência igual ou superior a 75% da carga horária total serão considerados aprovados e terão certificação conforme o Regimento Escolar desta Unidade Operacional

2.7.8. BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

As Boas Práticas de Manipulação de Alimentos são as práticas de organização e higiene utilizadas em todos os países do mundo, necessárias para garantir a produção de alimentos seguros. No Brasil, desde 1993, está regulamentado que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos estão obrigados a adotar as suas próprias Boas Práticas de Manipulação, de acordo com a atividade desenvolvida e com as suas instalações e equipamentos. Objetivando ressaltar a responsabilidade daqueles que trabalham com alimentos, a compreensão dos problemas de saúde e a importância da produção de alimentos seguros, pois o alimento é fonte de energia e de saúde para o homem, portanto não pode e não deve ser fonte de doença.

A identificação do curso no SENAC é Boas Práticas na Manipulação de Alimentos possui a **carga horária de 160 horas**, Eixo Turismo, Hospitalidade e lazer, segmento Hospitalidade.

| Boas Práticas na manipulação de Alimentos para serviços de alimentação | | |
|--|--|---------------|
| Módulos | Conteúdo Programático | Carga horária |
| Específico | MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS Legislações que regulamentam as boas práticas de fabricação/ manipulação de alimentos; Normas de certificação para serviços de alimentação; Perigos em alimentos – físicos, químicos e microbiológicos; Orientações básicas em microbiologia de alimentos, principais microrganismos envolvidos em doenças alimentares; Doenças transmitidas por alimentos; Potabilidade da água; Conduta e higiene na manipulação dos alimentos. Fardamento. EPI's; Higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; Produtos químicos. Diluições; Manutenção e calibração de equipamentos Recolhimento e acondicionamento de resíduos; Controle de pragas na unidade de manipulação de alimentos; Controles e regras de manipulações e armazenamento de alimentos; Guarda de amostras (contra provas): metodologia, importância; | 80h/a |
| Complementar | IDIOMA – LÍNGUA INGLESA Unidade I – Apresentando-se: no Aeroporto, no Restaurante Verbo to be – Alfabeto; Soletração – diálogos – números; Adjetivos; Dizendo as horas – frações – nacionalidades; Leitura de cardápio – vocabulário específico. | 30h/a |
| | Unidade II – Ampliando o Vocabulário – Hotel Verbos modais e condicionais: Can/Could/Would; Futuro com Will; Present Perfect / Futuro imediato; Revisão geral | 10h/a |
| | Unidade III – Ampliando o Vocabulário Profissões | 10h/a |
| | Falar sobre profissões; Revisão - diálogo na recepção do hotel; Verbos There is/are – descrever lugares; Telefonando – Phrasal Verbs. | 10h/a |
| Carga Horária Total | | 160h/a |

Perfil Profissional de Conclusão

Profissional capaz de manusear corretamente materiais, instrumentos e equipamentos de trabalho, evitando danos e desperdício.

Indicação Metodológica

O docente deve oportunizar um espaço de construção de conhecimentos e desenvolvimentos de habilidades, atitudes, no qual o aluno participe ativamente do processo, por meio de resolução de problemas e projetos, entre outras atividades propostas. Exposições teóricas com apoio e orientação da docência. Atividades práticas em sala de aula.

Para consolidar o aprendizado em sala de aula será realizado visitas em feiras livres e onde estejam fazendo a manipulação dos alimentos para observação do uso da legislação.

CrITÉrios de Avaliação

Para o desenvolvimento das competências que compõem a matriz tecnológica deste plano de curso, serão adotadas estratégias diversificadas como aulas teóricas, trabalho em grupo, estudos de casos, práticas orientadas entre outras, que possibilitem a participação ativa dos alunos nas atividades relacionadas com sua área de atuação. O processo educativo deverá ser registrado no Diário de Classe, seguindo orientações do SENAC/SE contidas no manual do instrutor.

Os alunos que obtiverem nota igual ou superior a 6,0 (seis) e a frequência igual ou superior a 75% da carga horária total serão considerados aprovados e terão certificação conforme o Regimento Escolar desta Unidade Operacional

2.7.9. ELETRÔNICA E MANUTENÇÃO GERAL PARA HOTÉIS.

No mundo moderno onde dependemos deste importante recurso para que possamos colocar em funcionamento os eletroeletrônicos, a importância da eletricidade em nossas vidas é inevitável. O objetivo deste curso é fornecer, em linguagem simples e acessível, as informações mais importantes relativas ao que é a eletricidade, ao que

é uma instalação elétrica, quais seus principais componentes, como dimensioná-los e escolhê-los. Com isso, esperamos contribuir para que nossas instalações elétricas possam ter melhor qualidade e que a manutenção ocorra de acordo com a legislação.

A identificação do curso no SENAC é Eletrônica e manutenção Geral para hotéis, possui a **carga horária de 160 horas**, Eixo Infraestrutura, segmento Conservação.

| ELETRÔNICA E MANUTENÇÃO GERAL PARA HÓTEIS | | |
|---|--|---------------|
| Módulos | Conteúdo Programático | Carga horária |
| Específico | MANUTENÇÃO EM GERAL Unidade I - Normas técnicas de segurança nos serviços de instalação e manutenção elétrica NR 10 Política de segurança; Introdução a segurança com eletricidade; Riscos em instalações e serviços com eletricidade; Técnicas e análise de riscos; Desenergização; Unidade II- Simbologia e interpretação de projetos de instalações elétricas Geração, transmissão e distribuição de energia. Medição de energia. Quadro de distribuição, esquemas e circuitos elétricos. Cálculos de cargas dos circuitos elétricos Prática profissional | 80h/a |
| | | 30h/a |
| | | 50h/a |
| Complementar | IDIOMA – LÍNGUA INGLESA Unidade I –Saudações, Verbo to be – Alfabeto; Soletração – diálogos – números; Adjetivos; Dizendo as horas – frações – nacionalidades;– vocabulário específico. Unidade II – Ampliando o Vocabulário – Hotel Verbos modais e condicionais: Can/Could/Would; Futuro com Will; Present Perfect / Futuro imediato; Revisão geral Unidade III – Ampliando o Vocabulário Profissões Falar sobre profissões; Revisão - diálogo na recepção do hotel; Verbos There is/are – descrever lugares; Telefonando – Phrasal Verbs | 30h/a |
| | | 10h/a |
| | | 10h/a |
| | | 10h/a |
| | Carga horária Total | 160h/a |

Perfil Profissional de Conclusão

O profissional planeja, realiza e repara instalações elétricas. Atua como autônomo ou com vínculo empregatício na prestação de serviços em ambientes residenciais e comerciais.

Indicação Metodológica

O docente deve oportunizar um espaço de construção de conhecimentos e desenvolvimentos de habilidades, atitudes, no qual o aluno participe ativamente do processo, por meio de resolução de problemas e projetos, entre outras atividades propostas. Exposições teóricas com apoio e orientação da docência.

Atividades práticas em sala de aula, irão simular os principais problemas encontrados na manutenção dos hotéis e pousadas.

CrITÉrios de Avaliação

Para o desenvolvimento das competências que compõem a matriz tecnológica deste plano de curso, serão adotadas estratégias diversificadas como aulas teóricas, trabalho em grupo, estudos de casos, práticas orientadas entre outras, que possibilitem a participação ativa dos alunos nas atividades relacionadas com sua área de atuação. O processo educativo deverá ser registrado no Diário de Classe, seguindo orientações do SENAC/SE contidas no manual do instrutor.

Os alunos que obtiverem nota igual ou superior a 6,0 (seis) e a frequência igual ou superior a 75% da carga horária total serão considerados aprovados e terão certificação conforme o Regimento Escolar desta Unidade Operacional

3. CORPO DOCENTE

| Nº | CURSO | INSTRUTOR | GRADUAÇÃO | INÍCIO DO CONTRATO |
|----|---------------------------|-----------------------------------|---|--------------------|
| 01 | NOÇÕES BÁSICAS DE TURISMO | ALDA CRISTINA MENEZES SILVA | TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO | 2017 |
| | | ANA DÉJE SANTOS CRUZ | BACHAREL EM TURISMO | 2017 |
| | | BRENA MARIA VIEIRA DE MENEZES | BACHAREL EM TURISMO | 2017 |
| | | CARLOS MOISÉS DE LIMA SANTOS | BACHAREL EM TURISMO | 2017 |
| | | CASSIO ALBERTO CAMPOS DOS SANTOS | BACHAREL EM ADMINISTRAÇÃO PÓS-GRADUADO EM GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS E PÓS-GRADUADO EM DOCÊNCIA PARA A EDUCAÇÃO PROFISSIONAL | 2009 |
| | | DANIELA ROLLEMBERG LOPEZ MARTINEZ | PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO | 2017 |
| | | DAYRA VIANA MARQUES | PÓS-GRADUAÇÃO EM GESTÃO DE TURISMO | 2017 |
| | | DAYSEANE TELES LIMA | MESTRE EM TURISMO | 2017 |
| | | ELIAS FEITOSA | BACHAREL EM TURISMO | 2017 |
| | | GEANE ALMEIDA CONCEIÇÃO | TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO | 2013 |
| | | GILBERTO JOSÉ CORREIA JUNIOR | BACHAREL EM TURISMO | 2017 |
| | | ITALA MARGARETH RANYOL ABEN-ATHAR | PÓS-GRADUAÇÃO GESTÃO DE TURISMO | 2017 |

| | | | |
|--|-------------------------------------|--|------|
| | IVANDA CRISTINA SANTOS | BACHEREL EM TURISMO | 2017 |
| | IVO DANTAS LEITE | PÓS-GRADUAÇÃO PLANEJAMENTO DO TURISMO | 2017 |
| | KIM MOURA COSTA | PÓS-GRADUAÇÃO EM TURISMO | 2017 |
| | MANUELA BRASIL CALAZANS COSTA | BACHAREL EM TURISMO | 2017 |
| | MARAÍSA LOPES CONCEIÇÃO SANTOS | BACHAREL EM TURISMO | 2017 |
| | MARIA DAS GRAÇAS LUCENA DE BRITO | BACHAREL GESTÃO EMP. TURÍSTICOS | 2017 |
| | MARIA JOSÉ ROSENDO DA COSTA | PÓS-GRADUAÇÃO PLAN. DO TURISMO | 2017 |
| | MARIA LEDIVANIA DE SANTANA | MESTRE EM DESENV. E GESTÃO DE EMPREEND. LOCAIS, BACHAREL EM TURISMO | 2017 |
| | MARÍLIA GABRIELA SANTOS DE CARVALHO | PÓS-GRADUAÇÃO GESTÃO DO TURISMO | 2017 |
| | MIRIAM GUIMARÃES MACEDO | TECNOLOGIA GESTÃO DE EVENTOS E TURISMO | 2017 |
| | NATÁLIA PINTO DA SILVA | BACHAREL EM TURISMO | 2017 |
| | PATRICIA CARNEIRO CUNHA | TECNOLOGIA EM EVENTOS E TURISMO | 2017 |
| | PAULO CESAR DE OLIVEIRA | BACHAREL EM TURISMO | 2005 |
| | SIRLEILA PINHEIRO SOUZA | BACHAREL EM TURISMO | 2017 |
| | TEREZA RAQUEL CARVALHO SANTOS | PÓS-GRADUAÇÃO EM GESTÃO DE EMPREEND. TURÍSTICOS | 2017 |

| | | | | |
|----|-------------------------|------------------------------------|---|------|
| 02 | TÉCNICAS DE COZINHA | EDNILSON SANTOS LIMA | BACHAREL EM GASTRONOMIA | 2013 |
| | | AMINTAS DINIZ DE AGUIAR NETO | BACHAREL EM GASTRONOMIA | 2013 |
| | | MARTA MOREIRA DE AGUIAR | BACHAREL EM GASTRONOMIA | 2014 |
| | | LUCIANA MARIA DA SILVA | BACHAREL EM GASTRONOMIA | 2010 |
| | | ALANY GARDENIA ANDRADE DE BARROS | LICENCIATURA EM PEDAGOGIA E TÉCNICA EM NUTRIÇÃO | 2013 |
| 03 | IDIOMA – LINGUA INGLESA | ABRAÃO MELQUISEDEQUE B. DE ANDRADE | LICENCIATURA EM INGLÊS | 2017 |
| | | ALANO MYES MENDES | LICENCIATURA EM INGLÊS | 2017 |
| | | ALESSANDRA DOS SANTOS VIEIRA | LICENCIATURA EM INGLÊS | 2017 |
| | | ANTÔNIO JOSÉ BARRETO JUNIOR | LICENCIATURA EM INGLÊS | 2017 |
| | | CASSIO ALBERTO CAMPOS DOS SANTOS | BACHAREL EM ADMINISTRAÇÃO PÓS-GRADUADO EM GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS E PÓS-GRADUADO EM DOCÊNCIA PARA A EDUCAÇÃO PROFISSIONAL | 2009 |
| | | DANIELA COSTA DE SOUZA | LICENCIATURA EM INGLÊS | 2017 |
| | | FABIANA TORRES DE FARIAS | LICENCIATURA EM INGLÊS | 2017 |
| | | FÁBIO CARDOSO DE OLIVEIRA | BACHAREL EM ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA | 2013 |
| | | FÁBIO LIMA SANTOS | LICENCIATURA EM INGLÊS | 2017 |

| | | | | |
|----|---------------------------|-------------------------------------|---|------|
| | | JOSÉ CLÁUDIO PEREIRA DE JESUS | PÓS-GRADUAÇÃO MBA FINANÇAS CORPORATIVAS, BACHAREL EM ADMINISTRAÇÃO, CURSO DE INGLÊS INTERMEDIÁRIO | 2012 |
| | | JOSÉ PAULO ANDRADE ARAUJO | BACHAREL EM PSICOLOGIA | 2003 |
| | | MÁRCIA SANTOS RAMALHO RODRIGUES | PÓS-GRADUAÇÃO EM METODOLOGIA DO ENSINO DE LÍNGUA INGLESA LICENCIATURA EM INGLÊS | 2017 |
| | | MARIA LUCÍOLA SANTOS | TÉCNOLOGIA EM LÍNGUA INGLESA | 2017 |
| | | RODRIGO LEMOS DIAS | PÓS-GRADUAÇÃO EM METODOLOGIA DO ENSINO DA LÍNGUA INGLESA | 2017 |
| | | ROGÉRIO SIQUEIRA SANTOS | LICENCIATURA EM INGLÊS | 2017 |
| | | ROSALBA FEITOSA MOTA LEAL | LICENCIATURA EM INGLÊS | 2017 |
| | | SIMONE SORAIA SILVA SARDEIRO | LICENCIATURA EM INGLÊS | 2017 |
| 04 | IDIOMA – LINGUA ESPANHOLA | THAÍSE DA SILVA SANTOS | LICENCIATURA EM INGLÊS | 2017 |
| | | BÁRBARA MICKAELE RODRIGUES DA SILVA | LICENCIATURA EM ESPANHOL | 2017 |
| | | EDUIN YULIAN ARANGO GOEZ | LICENCIATURA EM ESPANHOL | 2017 |
| | | HELENA BATISTA DA SILVA BUENO | LICENCIATURA EM ESPANHOL | 2017 |
| | | MARIANA CAROLINA DE ALMEIDA SOUZA | LICENCIATURA EM ESPANHOL | 2017 |
| | | SAMUEL FRANCISCO RABELO | LICENCIATURA EM ESPANHOL | 2017 |

| | | | | |
|----|----------------------------------|-----------------------------------|---|------|
| | | WILLIAM TORRES SANTOS | LICENCIATURA EM ESPANHOL | 2012 |
| 05 | TÉCNICA DE GARÇOM | CARLOS ALBERTO BIANCHETTI | QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL GARÇOM | 2013 |
| | | EVANICE VIEIRA DE MELO | LICENCIATURA EM PEDAGOGIA | 2012 |
| | | ORESTES SANTOS CRUZ | BACHAREL EM GASTRONOMIA | 2010 |
| 06 | TÉCNICAS DE CAMAREIRA | GEANE ALMEIDA CONCEIÇÃO | TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO | 2013 |
| 07 | VENDEDOR DE ARTIGOS PARA TURISTA | FÁBIO CARDOSO DE OLIVEIRA | BACHAREL EM ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA | 2013 |
| | | DIEGO SANTOS DE ALMEIDA | LICENCIATURA EM LETRAS | 2014 |
| | | JOSÉ CLÁUDIO PEREIRA DE JESUS | PÓS-GRADUAÇÃO MBA FINANÇAS CORPORATIVAS, BACHAREL EM ADMINISTRAÇÃO, CURSO DE INGLÊS INTERMEDIÁRIO | 2012 |
| 08 | FABRICAÇÃO DE PEÇAS ARTESANAIS | CONTRATAÇÃO LOCAL | ENSINO SUPERIOR COMPLETO | |
| 09 | INFORMAÇÕES TURÍSTICAS | ALDA CRISTINA MENEZES SILVA | TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO | 2017 |
| | | ANYELLEN OLIVEIRA NASCIMENTO | BACHAREL EM TURISMO | 2017 |
| | | BRUNO MARQUES DA CRUZ | TECNOLOGIA EM GESTÃO DO TURISMO | 2017 |
| | | EMANUELA MAIARA PEREIRA DOS ANJOS | BACHAREL EM TURISMO | 2017 |
| | | ITALA MARGARETH RANYOL ABEN-ATHAR | PÓS-GRADUAÇÃO GESTÃO DE TURISMO | 2017 |

| | | | | |
|----|--|-------------------------------------|---|------|
| | | GEANE ALMEIDA CONCEIÇÃO | TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO | 2013 |
| | | MIRIAM GUIMARÃES MACEDO | TECNOLOGIA GESTÃO DE EVENTOS E TURISMO | 2017 |
| | | RAFAELLE CAMILA DOS SANTOS PINHEIRO | MESTRADO PROFISSIONAL EM TURISMO | 2017 |
| 10 | ELABORAÇÃO DE ROTEIROS PARA CONDUTORES E VISITANTES | CARLOS MOISÉS DE LIMA SANTOS | BACHAREL EM TURISMO | 2017 |
| | | CASSIO ALBERTO CAMPOS DOS SANTOS | BACHAREL EM ADMINISTRAÇÃO PÓS GRADUADO EM GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS E PÓS-GRADUADO EM DOCÊNCIA PARA A EDUCAÇÃO PROFISSIONAL | 2009 |
| | | GEANE ALMEIDA CONCEIÇÃO | TECNOLOGIA EM GESTÃO DE TURISMO | 2013 |
| | | MARIA ELOÍSA ALVEZ MELO | BACHAREL EM TURISMO | 2017 |
| | | PATRICIA CARNEIRO CUNHA | TECNOLOGIA EM EVENTOS E TURISMO | 2017 |
| | | PAULO CESAR DE OLIVEIRA | BACHAREL EM TURISMO | 2005 |
| 11 | BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS | CASSIO ALBERTO CAMPOS DOS SANTOS | BACHAREL EM ADMINISTRAÇÃO PÓS GRADUADO EM GESTÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS E PÓS GRADUADO EM DOCÊNCIA PARA A EDUCAÇÃO PROFISSIONAL | 2009 |
| | | MONALISA FONTES NOVAIS | BACHAREL EM NUTRIÇÃO | 2017 |
| 12 | ELETRÔNICA E MANUTENÇÃO GERAL PARA HOTÉIS | EDILSON MARTINS SALES | TÉCNICO EM ELETRICIDADE | 2013 |
| | | FABRÍCIO CARDOSO LEITE | TÉCNICO EM ELETROTÉCNICA | 2017 |



Com relação aos docentes, cabe ressaltar que todos possuem experiência profissional na área e de docência em programas de qualificação profissional por serem contratados do quadro fixo da Instituição, conforme demonstrado na tabela acima.

3.1. MINICURRÍCULO DA EQUIPE

Edivaldo Costa Fontes

- Pedagogo
- Gerente da Unidade Móvel do SENAC / SE.
- Contato: 9 9815-4037

Renata Priscila Silva Ferreira

- Pedagoga
- Especialização Incompleta em Coordenação Pedagógica
- Responsável pelo acompanhamento pedagógico das turmas
- Contato: 9 9815-4221

Abraão Melquisedeque Bomfim de Andrade

- Graduado em Licenciatura Inglês
- Instrutor da Unidade Curricular Língua Inglesa
- Contato: 9 9991-2785

Alano Myes Mendes

- Graduado Licenciatura em Letras Inglês
- Técnico em Inglês Avançado
- Especialização em Inglês Intermediário II
- Especialização em Inglês Avançado I
- Instrutor da Unidade Curricular Língua Inglesa
- Contato: 9 9687-0912

Alany Gardenia Andrade de Barros

- Graduada em Pedagogia
- Pós-Graduação Dinâmica em Grupo e Relações Humanas
- Instrutor dos cursos do Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer no SENAC /SE.
- Contato: 9 9976-8400

Alda Cristina Menezes da Silva

- Graduada em Licenciatura Pedagogia
- Técnico em Turismo
- Instrutor da Unidade Curricular Hospitalidade e Lazer
- Contato: 9 9899-0183

Alessandra dos Santos Vieira

- Graduada em Licenciatura Letras Inglês
- Instrutora da Unidade Curricular Língua Inglesa
- Contato: 9 9834-2468

Amintas Diniz Aguiar Danatas Neto

- Graduado em Pedagogia
- Experiência como Docente do Curso de Gastronomia da UNIT e Faculdade Serigy
- Instrutor do Curso do Eixo Tecnológico Gestão e Negócios no SENAC /SE
- Contato: 9 9906-9099

Ana Déje Santos Cruz

- Graduada Bacharel em Turismo
- Instrutor da Unidade Curricular Hospitalidade e Lazer
- Contato: 9 8869-4221

Angêla Lúcia Nascimento Ribeiro

- Ensino Médio
- Experiência Profissional.
- Instrutor dos cursos do Eixo Tecnológico Gestão e Negócios no Senac /SE.
- Contato: 9 9976-2160

Antônio José Barreto Junior

- Graduado Letras Inglês
- Intrutor da Unidade Curricular Hospitalidade e Lazer
- Contato: 9 9992-2589

Anyellen Oliveira Nascimento

- Graduada Bacharel em Turismo
- Instrutor da Unidade Curricular Hospitalidade e Lazer
- Contato: 9 9883-1549

Bárbara Mickaele Rodrigues da Silva

- Graduada em Licenciatura em Letras Português e Espanhol
- Pós-Graduação na Especialização de Língua Portuguesa e Literatura
- Instrutor da Unidade Curricular Língua Espanhola
- Contato: 9 8833-7686

Brena Maria Vieira de Menezes

- Graduada em Turismo
- Pós-Graduação em Planejamento do Turismo e Gestão de Empreendimentos
- Instrutor da Unidade Curricular Turismo e Lazer
- Contato: 9 9836-2272

Bruno Marques da Cruz

- Graduado em Tecnologia em Gestão de Turismo
- Instrutor da Unidade Curricular Turismo e Lazer
- Contato: 9 9927-1776

Carlos Alberto Bianchetti

- Ensino Médio Completo
- Qualificação Profissional Garçon
- Coquiteis Internacionais
- Instrutor dos Cursos do Eixo Tecnológico Hospitalidade e Lazer SENAC /SE
- Contato: 9 9975-6060

Carlos Moisés de Lima Santos

- Graduado Bacharel em Turismo
- Instrutor da Unidade Curricular Turismo e Lazer
- Contato: 9 9930-3982

Cássio Alberto Campos da Silva

- Graduado em Administração
- Especialização em Gestão de Segurança de Alimentos
- Instrutor dos Cursos do Eixo Tecnológico Gestão e Negócios SENAC /SE
- Contato: 9 9996-5901

José Claudio Pereira de Jesus

- Pós-Graduado MBA em Finanças Corporativas
- Graduado em Administração
- Inglês Intermediário
- Instrutor dos Cursos do Eixo Tecnológico Gestão e Negócios
- Contato: 9 9996-2025

Daniela Rollemberg Lopez Martinez

- Pós-Graduação em Gerenciamento de Empresas de Turismo
- Graduada em Administração
- Instrutor da Unidade Curricular Turismo e Lazer
- Contato: 9 9678-0182

Daniela Costa de Souza

- Graduada em Licenciatura Letras Português – Inglês
- Instrutor da Unidade Curricular Língua Inglesa
- Contato: 9 96412784

Dayra Viana Marques

- Pós-Graduação em Gestão de Empreendimentos Turísticos
- Graduada em Gestão de Turismo
- Instrutor da Unidade Curricular Turismo e Lazer
- Contato: 9 98126420

Dayseane Teles Lima

- Mestre Profissional em Turismo
- Pós-Graduação em Planejamento do Turismo
- Graduada Bacharelado em Turismo
- Instrutor da Unidade Curricular Turismo e Lazer
- Contato: 9 99569996

Denise Maria Dantas de Almeida

- Pós-Graduação em Qualidade em Alimentos
- Graduada em Nutrição
- Instrutor da Unidade Curricular Turismo e Lazer
- Contato : 9 9854-8370

Diego Santos de Almeida

- Graduado Letras Vernáculos
- Experiencia em Setores de Gestão de Empresas Comerciais
- Instrutor dos Cursos do Eixo Tecnológico Gestão e Negócios
- Contato: 9 81075631

Ednilson Santos Lima

- Pós-Graduado em Gestão Empresarial
- Graduado em Gastronomia
- Instutor dos Cursos do Eixo Tecnológico Gestão e Negócios
- Contato: 9 99857206

Eduin Yulian Arango Goez

- Graduado em Letra Português-Espanhol
- Instrutor da Unidade Curricular Língua Espanhola
- Contato: 9 98328553

Elias Feitosa

- Pós-Graduação Docência do Ensino Superior
- Pós-Graduação Estudos Linguísticos e Literários
- Graduado Bacharel em Turismo
- Instrutor da Unidade Curricular Turismo e Lazer
- Contato: 9 98626841

Emanuela Maiara Pereira dos Anjos

- Graduada Bacharel em Turismo
- Instrutor da Unidade Curricular Turismo e Lazer
- Contato: 9 98377833

Evanice Vieira Melo

- Graduada em Pedagogia
- Instrutor dos Cursos do Eixo Tecnológico Turismo e Lazer
- Contato: 9 99427088

Fabiana Torres de Farias

- Graduada Licenciatura em Letras Português – Espanhol
- Instrutor da Unidade Curricular Língua Inglesa
- Contato: 9 99285542

Fábio Cardoso de Oliveira

- Graduado em Administração
- Experiência Profissional na Petronorte e Projeto Mão Amiga Docente de Empreendedorismo
- Instrutor dos Cursos do Eixo Tecnológico Gestão de Negócios
- Contato: 9 9805-8388

Fábio Lima Santos

- Graduado Licenciatura Letras Inglês
- ICA Inglês Básico, Inglês Pré-Intermediário, Inglês Intermediário
- YES Inglês Avançado
- Instrutor Unidade Curricular Língua Inglesa
- Contato: 3254381

Fabício Cardoso Leite

- Técnico em Eletrotécnica
- Instrutor da Unidade Curricular Técnicas Básicas de Instalação e Manutenção em redes elétricas
- Contato: 9 9953-1320

Geane Almeida da Conceição

- Tecnóloga em Gestão de Turismo
- Experiência como Instrutora Pronatec- Curso Camareira

- Instrutor dos Cursos do Eixo Tecnológico Gestão e Negócio
- Contato: 9 9948-3084

Gilberto José Correia Junior

- Graduação em Turismo
- Especialização Gestão de Pessoas
- Técnico em Turismo e Hospitalidade com Habilitação em Agenciamento e Guiamento de Viagens
- Instrutor da Unidade Curricular Noções Básicas de Turismo
- Contato: 9 8809-5512

Helena Batista da Silva Bueno

- Graduação em Letras- Espanhol
- Instrutor da Unidade Curricular Língua Espanhola
- Contato : 9 8828-8509

Itala Margareth Ranyol Aben-Athar

- Graduada Bacharel em Turismo
- Especialização em Planejamento do Turismo
- Especialização em Sistema de Gestão Integrado
- Especialização em Gestão Ambiental
- Instrutor da Unidade Curricular Noções Básicas de Turismo
- Contato : 9 9641-13

Ivanda Cristina Santos

- Pós-Graduação em Gestão Pública

- Graduada Bacharel em Turismo
- Técnica em Marketing
- Instrutor da Unidade Curricular Noções Básicas de Turismo
- Contato : 9 9639-1313

Ivo Dantas Leite

- Pós-Graduação em Planejamento do Turismo
- Graduado Bacharel Turismo
- Técnico Guia de Turismo
- Instrutor da Unidade Curricular Noções Básicas de Turismo
- Contato : 9 8809-1262

Kim Moura Costa

- Pós-Graduação em Turismo
- Graduada em Relações Públicas
- Instrutor da Unidade Curricular Noções Básicas de Turismo
- Contato : 9 9849-0184

Luciana Maria da Silva

- Graduada em Gastronomia
- Experiência Profissional como Copeira do Hospital do Coração e Merendeira do Governo do Estado
- Instrutor dos Cursos do Eixo Tecnológico Técnicas Básicas para Cozinha SENAC/ SE
- Contato : 9 8829-7971

Manuela Brasil Calazans Costa

- Pós-Graduação Docência do Ensino Técnico
- Pós-Graduação Didática nos Níveis de Ensino
- Graduada Licenciatura em Pedagogia
- Graduada Bacharel em Turismo
- Instrutor da Unidade Curricular Noções Básicas de Turismo
- Contato : 9 9602-1487

Maráisa Lopes Conceição Santos

- Graduada em Turismo
- Técnico em Edificações
- Instrutor da Unidade Curricular Noções Básicas de Turismo
- Contato : 9 9662-4452

Márcia Santos Ramalho Rodrigues

- Pós-Graduação em Metodologia do Ensino de Língua Inglesa
- Graduada em Letras Português-Inglês
- Instrutor da Unidade Curricular Língua Inglesa
- Contato : 9 99461-1006

Maria das Graças Lucena de Brito

- Graduada em Gestão de Empreendimentos Turísticos
- Técnico em Contabilidade
- Técnico Profissionalizante como Guia de Turismo Regional
- Instrutor da Unidade Curricular Noções Básicas de Turismo
- Contato: 9 9926-0662

Maria Eloísa Alvez Melo

- Graduada em Turismo
- Graduada Licenciatura em Geografia
- Especialização em Educação Ambiental
- Instrutor da Unidade Curricular Técnicas de Informação Turística
- Contato : 9 9992-3592

Maria José Rosendo da Costa

- Pós-Graduação em Planejamento do Turismo/Polo Costa dos Coqueiros
- Graduada Bacharel em Turismo
- Graduada Guia de Turismo Nacional- IFS
- Instrutor da Unidade Curricular Noções Básicas de Turismo
- Contato : 9 9873-3097

Maria Ledivania de Santana

- Mestre em Desenvolvimento Regional e Gestão de Empreendimentos Locais
- Graduada Bacharel em Turismo
- Graduada Licenciatura em Geografia
- Especialização em Políticas Públicas
- Especialização em Educação Ambiental
- Instrutor da Unidade Curricular Noções Básicas de Turismo
- Contato : 9 9906-3289

Maria Lucíola Santos

- Pós-Graduação Gestão Escola

- Graduada Licenciatura em Letras Português- Inglês
- Instrutor da Unidade Curricular Língua Inglesa
- Contato : 9 9834-7493

Mariana Carolina de Almeida Souza

- Graduada Licenciatura em Letras Português- Espanhol
- Instrutor da Unidade Curricular Língua Espanhola
- Contato : 9 9139-9428

Marília Gabriela Santos de Carvalho

- Pós-Graduação em Planejamento do Turismo
- Graduada em Psicologia
- Graduada em Gestão de Turismo
- Instrutor da Unidade Curricular Noções Básicas de Turismo
- Contato : 9 9942-5158

Marta Moreira de Aguiar

- Graduada em Gastronomia
- Graduada em Nutrição
- Experiência Profissional Sub-Chef no Palácio do Governo
- Instrutor dos Cursos do Eixo Tecnológico Técnicas Básicas para Cozinha
- Contato : 9 9132-3135

Marta Maria Nascimento Faro

- Graduada Ensino Superior Completo

- Instrutor dos Cursos do Eixo Tecnológico Técnicas de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos
- Contato : 9 9994-0009

Miriam Guimarães Macedo

- Graduada Técnico em Gestão de Eventos e Turismo
- Instrutor da Unidade Curricular Noções Básicas de Turismo e Técnicas de Informações Turística
- Contato : 9 9916-0795

Monalisa Fontes Novais

- Graduada Bacharel em Nutrição
- Instrutor da Unidade Curricular Técnicas de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos
- Contato : 9 9902-1443

Natália Pinto da Silva

- Graduada Bacharel em Turismo
- Técnica em Turismo e Hospitalidade
- Instrutor da Unidade Curricular Noções Básicas de Turismo
- Contato : 9 980-5659

Orestes Santos Cruz

- Graduado em Gastronomia
- Executou Cursos no Ambito do PRONATEC nos anos de 2013 e 2014 e PSG (Programa de Gratuidade SENAC) de 2010 até os dias atuais.
- Instrutor dos Cursos do Eixo Tecnológico Técnicas para Garçon SENAC/ SE
- Contato : 9 98193676

Patricia Carneiro Cunha

- Graduada Licenciatura em Geografia
- Tecnólogo em Eventos e Turismo
- Instrutor da Unidade Curricular Noções Básicas de Turismo
- Contato : 9 9974-4611

Patricia Cardoso Sobral

- Graduada Licenciatura em Letras Português- Espanhol
- Instrutor da Unidade Curricular Língua Espanhola
- Contato : 9 9896-7805

Rafaelle Camila dos Santos Pinheiro

- Mestrado Profissional em Turismo
- Pós-Graduação em Didática e Metodologia do Ensino Superior
- Graduada Bacharel em Turismo
- Instrutor da Unidade Curricular Técnicas de Informações Turística
- Contato: 9 9965-9658

Rodrigo Lemos Dias

- Técnico em Língua Inglesa
- Instrutor da Unidade Curricular Língua Inglesa
- Contato : 9 9924-1252

Rogério Siqueira Santos

- Pós-Graduação em Metodologia do Ensino da Língua Inglesa
- Graduado Licenciatura em Letras Língua Inglesa
- Intrutor da Unidade Curricular Língua Inglesa
- Contato : 9 9856-8777

Rosalba Feitosa Mota Leal

- Graduada Licenciatura em Letras Português- Inglês
- Instrutor da Unidade Curricular Língua Inglesa
- Contato : 9 9883-9016

Samuel Francisco Rabelo

- Graduado Licenciatura em Letras Português- Espanhol
- Instrutor da Unidade Curricular Língua Espanhola
- Contato : 9 9805-0507

Simone Soraia Silva Sardeiro

- Graduado em Licenciatura em Letras Português-Inglês
- Instrutora da Unidade Curricular Língua Inglesa
- Contato: 9 9639-1569

Sirleila Pinheiro Souza

- Graduada Bacharel em Turismo
- Guia de Turismo-IFS
- Gestora em Atendimento Integrado
- Instrutor da Unidade Curricular Língua Inglesa
- Contato: 9 9639-1569

Tereza Raquel Carvalho Santos

- Pós-Graduação em Gestão de Empreendimentos Turísticos
- Graduada Bacharel em Turismo
- Graduada Licenciatura em Educação Física
- Instrutor da Unidade Curricular Gestão e Negócios
- Contato: 9 9942-4644

Thaíse da Silva Santos

- Graduada Licenciatura em Letras Português- Inglês
- Instrutor da Unidade Curricular Língua Inglesa
- Contato: 9 9942-2083

William Torres Santos

- Graduado Letras / Espanhol
- Instrutor dos Cursos do Eixo Tecnológico Espanhol Básico no SENAC/SE
- Contato : 9 9946-7368

4. METODOLOGIA

As instituições educacionais de hoje, impulsionadas pelas profundas mudanças sociais, políticas, econômicas, culturais e tecnológicas, vêm buscando integrar a educação geral com a profissional, transformar as relações hierárquicas e rígidas que ainda predominam no interior da escola e construir um ambiente de diálogo entre educadores e educandos, centrado na capacidade de ouvir o outro, na auto avaliação de professores e alunos e na responsabilidade e participação de todos.

Entre as principais transformações em curso está o deslocamento da ênfase no ensino para a ênfase na aprendizagem, que passou a ser vista como um processo em que o aluno está envolvido ativamente e no qual as diferenças devem ser consideradas e

respeitadas. O ensino precisa estar a serviço da aprendizagem, devendo ser constantemente elaborado, repensado e avaliado em função dela.

Diante desta afirmativa, faz-se necessário utilizar procedimentos metodológicos diversificados tais como: aulas expositivas, as diversas modalidades de trabalhos em grupo, os seminários, a produção de trabalhos coletivos e individuais. A realização de visitas técnicas para aproximação da profissão escolhida com a realidade atual.

Nos cursos que necessitem a operação de atividade prática, será utilizado sempre a demonstração e a praticagem como condição para o aluno aprender fazendo.

E ainda, incorporar desde textos impressos até a mídia eletrônica, desde a linguagem oral, escrita, corporal, do desenho, da fotografia até a linguagem audiovisual, reconhecer a sala de aula como um espaço prazeroso, lúdico, dinâmico, vivo, que promova aprendizagens significativas, contribuindo para a formação de profissionais competentes e para a formação de cidadãos, de sujeitos de direitos.

Para o Senac, educar é uma ação intencional e política. Possibilita ao indivíduo aprender a conhecer, viver, conviver, agir e transformar a sociedade. Uma educação participativa e de qualidade deverá ser capaz de gerar junto à comunidade ferramentas para que as pessoas possam:

- I. Interferir e participar na vida pública;
- II. Defender seus legítimos direitos e ampliá-los;
- III. Entrar e permanecer no mundo do trabalho;
- IV. Ampliar a visão crítica de mundo;
- V. Preservar o meio ambiente;
- VI. Assumir responsabilidade social.

Para realizar de forma concreta as ações descritas acima vamos desenvolver às seguintes atividades:

- 1- Conhecimento do Público-Alvo
- 2- Definição do processo de seleção dos candidatos aos cursos
- 3- Elaboração de formulários e instrumentais para acompanhamento dos cursos
- 4- Planejamento dos cursos em parceria com as Secretarias de Estado e do Município contemplado
- 5- Definir local de realização dos cursos de acordo com condições satisfatórias
- 6- Providenciar materiais de consumo e didático necessários para os cursos
- 7- Execução dos cursos com acompanhamento das ações, e solucionar problemas e corrigir rumos.

5. CRONOGRAMA

O cronograma de execução será produzido após ação, conforme consta na página 198:

1 – Reunião com os Prefeitos e Secretários Municipais, e deverá conter os seguintes itens:

a) Curso/SEGMENTO

b) Local da realização

c) Data início Data final Dias

d) Horário

e) Carga horária (h)

f) Nº vagas

g) Instrutor

h) Situação (em planejamento, em execução)

Cabe ressaltar que cada ação educacional (curso) deverá ocorrer no período de 2 a 4 meses, de acordo com a quantidade de horas diárias.

6. ACOMPANHAMENTO PEDAGÓGICO

O Senac Sergipe possui no seu quadro técnico, profissional Pedagogo que tem como atribuição ser responsável por supervisionar os cursos de formação profissional, orientando e apoiando a equipe docente, no que se refere ao processo ensino/aprendizagem, visando a qualificação de profissionais, para o mercado de trabalho.

Cabe ressaltar que todo controle de frequência e de conteúdo é registrado no sistema acadêmico para gerar os documentos comprobatórios da participação do aluno nos cursos.



PLANEJAMENTO DE CURSOS

Unidade Operativa: UNIDADE MÓVEL

PERÍODO DE 2017 E 2018

PRODETUR



| | CURSO | CILIDADE LOCAL; | PERÍODO | | DIAS | C.H | HORÁRIO | VAGAS | INSTR. |
|----|---------------------------------------|-----------------|---------|-------|---------|------|----------|-------|------------|
| 01 | INFORMAÇÕES TURISTICAS | ARACAJU | 15.03 | 15.05 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | PAULO/ |
| 02 | INFORMAÇÕES TURISTICAS | ARACAJU | 17.04 | 13.06 | 40 dias | 160h | 13 às 17 | 25 | GEANE/ |
| 03 | INFORMAÇÕES TURISTICAS | ARACAJU | 17.04 | 13.06 | 40 dias | 160h | 18 às 22 | 25 | GEANE/ |
| 04 | ELABORAÇÃO DE ROTEIRO | ARACAJU | 15.03 | 15.05 | 40 dias | 160h | 13 às 17 | 25 | PAULO/ |
| 05 | ELABORAÇÃO DE ROTEIRO | ARACAJU | 15.03 | 15.05 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | CASSIO/ |
| 06 | ELABORAÇÃO PEÇAS ARTESANAIS(PINTURA) | ARACAJU | 10.04 | 07.06 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | |
| 07 | BOAS PRATICAS DE ALIMENTAÇÃO | ARACAJU | 15.03 | 15.05 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | CASSIO/ |
| 08 | BOAS PRATICAS DE ALIMENTAÇÃO | ARACAJU | 17.04 | 14.06 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | CASSIO/ |
| 09 | GARÇOM BASICO | ARACAJU | 16.03 | 16.05 | 40 dias | 160h | 13 às 17 | 25 | EVANICE/ |
| 10 | VENDEDOR DE ARTIGOS P/TURISMO | ARACAJU | 16.03 | 16.05 | 40 dias | 160h | 13 às 17 | 25 | FABIO/ |
| 11 | GARÇOM BASICO | ARACAJU | 20.03 | 17.05 | 40 dias | 160h | 18 às 22 | 25 | ORESTES/ |
| 12 | COZINHEIRO BASICO | ARACAJU | 20.03 | 17.05 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | AMINTAS/ |
| 13 | COZINHEIRO BASICO | ARACAJU | 04.04 | 01.06 | 40 dias | 160h | 13 às 17 | 25 | LUCIANA/ |
| 14 | COZINHEIRO BASICO | ARACAJU | 04.04 | 01.06 | 40 dias | 160h | 13 às 17 | 25 | MARTHA/ |
| 15 | COZINHEIRO BASICO | ARACAJU | 05.04 | 02.06 | 40 dias | 160h | 13 às 17 | 25 | ANGELA/ |
| 16 | CAMAREIRA BASICA | ARACAJU | 03.07 | 25.08 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | CASSIO/ |
| 17 | CAMAREIRO BASICA | ARACAJU | 01.08 | 26.09 | 40 dias | 160h | 13 às 17 | 25 | CASSIO/ |
| 18 | VENDEDOR DE ARTIGOS P/TURISMO | ARACAJU | 05.04 | 02.06 | 40 dias | 160h | 13 às 17 | 25 | DIEGO/ |
| 19 | FABRICAÇÃO PEÇAS ARTESANAIS (BORDADO) | ARACAJU | 01.08 | 26.09 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | |
| 20 | COZINHEIRO BASICO | ESTANCIA | 02.05 | 07.07 | 40 dias | 160h | 13 às 17 | 25 | AMINTAS/ |
| 21 | AGENTE DE INFORMAÇÕES TURÍSTICAS | ESTANCIA | 04.09 | 06.11 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | CASSIO/ |
| 22 | INFORMAÇÕES TURISTICAS | ESTANCIA | 16.03 | 16.05 | 40 dias | 160h | 13 às 17 | 25 | GEANE/ |
| 23 | GARÇOM BASICO | ESTANCIA | 16.03 | 16.05 | 40 dias | 160h | 13 às 17 | 25 | BIANCHETI/ |

| | | | | | | | | | |
|----|-----------------------------|--------------------------|-------|-------|---------|------|----------|----|------------|
| 24 | INFORMAÇÕES TURISTICAS | INDIAROA | 20.03 | 17.05 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | GEANE/ |
| 25 | GARÇOM BASICO | INDIAROA | 20.03 | 17.05 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | BIANCHETI/ |
| 26 | COZINHEIRO BASICO | SANTA LUZIA | 10.05 | 04.07 | 40 dias | 160h | 13 às 17 | 25 | MARTHA/ |
| 27 | GARÇOM BASICO | SANTA LUZIA | 15.05 | 13.07 | 40 dias | 160h | 13 às 17 | 25 | BIANCHETI/ |
| 28 | GARÇOM BASICO | ITAPORANGA | 02.05 | 30.06 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | EVANICE/ |
| 29 | COZINHEIRO BASICO | ITAPORANGA | 10.05 | 07.07 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | ANGELA/ |
| 30 | COZINHEIRO BASICO | SÃO CRISTOVÃO | 06.06 | 04.08 | 40 dias | 160h | 13 às 17 | 25 | LUCIANA/ |
| 31 | INFORMAÇÕES TURISTICAS | SÃO CRISTOVÃO | 03.07 | 25.08 | 40 dias | 160h | 13 às 17 | 25 | PAULO/ |
| 32 | GARÇOM BASICO | BARRA DOS COQUEIROS | 05.07 | 29.08 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | BIANCHETI/ |
| 33 | CAMAREIRA BASICA | BARRA DOS COQUEIROS | 05.07 | 29.08 | 40 dias | 160h | 13 às 17 | 25 | CASSIO/ |
| 34 | COZINHEIRO BASICO | NOSSA SENHORA DO SOCORRO | 06.07 | 30.08 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | MARTHA/ |
| 35 | GARÇOM BASICO | NOSSA SENHORA DO SOCORRO | 06.07 | 30.08 | 40 dias | 160h | 13 às 17 | 25 | ORESTES/ |
| 36 | INFORMAÇÕES TURISTICAS | LARANJEIRAS | 10.07 | 01.09 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | GEANE/ |
| 37 | ELABORAÇÃO DE ROTEIRO | LARANJEIRAS | 10.07 | 01.09 | 40 dias | 160h | 13 às 17 | 25 | GRANE/ |
| 38 | COZINHEIRO BASICO | SANTO AMARO DAS BROTAS | 12.07 | 06.09 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | ANGELA/ |
| 39 | GARÇOM BASICO | SANTO AMARO DAS BROTAS | 12.07 | 06.09 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | EVANICE/ |
| 40 | COZINHEIRO BASICO | PIRAMBU | 18.07 | 13.09 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | AMINTAS/ |
| 41 | INFORMAÇÕES TURISTICAS | PIRAMBU | 18.07 | 13.09 | 40 dias | 160h | 13 às 17 | 25 | GEANE/ |
| 42 | INFORMAÇÕES TURISTICAS | PACATUBA | 14.08 | 09.10 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | GEANE/ |
| 43 | COZINHEIRO BASICO | PACATUBA | 14.08 | 09.10 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | MARTHA/ |
| 44 | BOAS PRATICAS DE ALIMENTÇÃO | BREJO GRANDE | 14.08 | 09.10 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | CASSIO/ |
| 45 | INFORMAÇÕES TURISTICAS | BREJO GRANDE | 14.08 | 09.10 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | GEANE/ |
| 46 | INFORMAÇÕES TURISTICAS | CANINDE SÃO FRANCISCO | 15.08 | 10.10 | 40 dias | 160h | 18 às 22 | 25 | CASSIO/ |
| 47 | COZINHEIRO BASICO | CANINDE SÃO FRANCISCO | 15.08 | 10.10 | 40 dias | 160h | 13 às 17 | 25 | AMINTAS/ |
| 48 | COZINHEIRO BASICO | MONTE ALEGRE | 16.08 | 11.10 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | AMINTAS/ |
| 49 | COZINHEIRO BASICO | NOSSA SENHORA DA GLORIA | 16.08 | 11.10 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | MARTHA/ |



| | | | | | | | | | |
|----|------------------------|--|-------|-------|---------|------|----------|----|----------|
| 50 | COZINHEIRO BASICO | PRÓPRIA - TELHA E CEDRO DE SÃO JOÃO | 05.09 | 06.11 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | MARTHA/ |
| 51 | COZINHEIRO BASICO | NEOPOLIS - JAPOTÁ, SANTANA SÃO FRANCISCO, ILHA DAS FLORES | 05.09 | 06.11 | 40 dias | 160h | 08 às 12 | 25 | AMINTAS/ |
| 52 | INFORMAÇÕES TURISTICAS | POÇO REDOND - P Folha, Gararu, Itabi, N Sra Lourdes, Canhoba, Amparo | 11.09 | 17.11 | 40 dias | 160h | 13 às 17 | 25 | GEANE/ |

Sugestões de endereço: Centro da Juventude, Rua de Alagoas, Coroa do meio, Santos Dumont, Jardim Esperança, 17 de março, Santa Maria, Instituto Rahamim.

PLANO DE EXECUÇÃO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL E EMPRESARIAL NOS POLOS VELHO CHICO E COSTA DOS COQUEIRAS, NO ÂMBITO DO PROGRAMA NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DO TURISMO – PRODETUR NACIONAL SERGIPE

PRODUTO 2 (VERSÃO FINAL)

8. INFORMAÇÕES SOBRE APOSTILAS

Os materiais didáticos tais como apostilas e livros, foram elaborados conforme normas, procedimento e conteúdos programáticos contemplados na matriz tecnológica dos cursos, adotados pelo SENAC-SE. Salientamos que foram distribuídos em todos os cursos livros adicionais da editora SENAC com conteúdo correlato às unidades curriculares dos cursos ofertados.

Cada aluno recebeu do SENAC/SE um Kit de materiais didáticos, contendo: Blusa do SENAC, bloco, caneta, apostila e/ou livro.

| TÍTULO DO CURSO | UNIDADE CURRICULAR | CH UC | CH Total | MATERIAL DIDÁTICO FORNECIDO |
|---------------------------------|-------------------------------|-------|----------|---|
| Cozinheiro Básico | Noções Básicas do Turismo | 50 | 160 | Noções Turismo. Senac. Aracaju.(Apostila) |
| | Língua Inglesa | 30 | | Inglês. Senac. Aracaju.(Apostila) |
| | Técnicas Básicas para Cozinha | 80 | | VIEIRA, Silvia Marta. FREUND, Francisco Tommy. ZUANETTI, Rose. O Mundo da Cozinha . Perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. 2 ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014. |
| | | | | Higiene e Manipulação. Senac. Aracaju.(Apostila) |
| | | | | Bloco de anotações, caneta, pasta classificadora |
| Garçom Básico | Noções Básicas do Turismo | 50 | 160 | Noções Turismo. Senac. Aracaju.(Apostila) |
| | Língua Espanhola | 30 | | Espanhol Básico. Senac. Aracaju. (Apostila) |
| | Técnicas para Garçom | 80 | | SENAC.DN. Sou Garçom . 2 ed. Rio de janeiro: Senac Nacional, 2014. |
| | | | | Bloco de anotações, caneta, pasta classificadora |
| Camareiro Básico | Noções Básicas do Turismo | 50 | 160 | Noções Turismo. Senac. Aracaju.(Apostila) |
| | Língua Inglesa | 30 | | Inglês. Senac. Aracaju.(Apostila) |
| | Técnicas para Camareiro | 80 | | OLIVEIRA, Giovanna Bonelli. Camareira : mercado profissional, ambiente de trabalho, rotina de serviços. 6. reimp. Rio de Janeiro : Senac Nacional, 2013. |
| | | | | Bloco de anotações, caneta, pasta classificadora |
| Vendedor de Artigo para Turista | Noções Básicas do Turismo | 50 | 160 | Noções Turismo. Senac. Aracaju.(Apostila) |
| | Língua Espanhola | 30 | | Espanhol Básico. Senac. Aracaju. (Apostila) |
| | Técnicas de Vendas | 80 | | RATTO, Luiz. Vendas : técnicas de trabalho e mercado 8. Reimp. Rio de Janeiro : Senac Nacional, 2012. 208 p. |
| | | | | Bloco de anotações, caneta, pasta classificadora |

| TÍTULO DO CURSO | UNIDADE CURRICULAR | CH UC | CH Total | MATERIAL DIDÁTICO FORNECIDO |
|---|--|-------|----------|--|
| Elaboração de Roteiros | Noções Básicas do Turismo | 50 | 160 | Noções Turismo. Senac. Aracaju.(Apostila) |
| | Língua Inglesa | 30 | | Organização do Trabalho. Senac. Aracaju.(Apostila) |
| | Técnicas de elaboração de roteiros turísticos. | 80 | | Inglês. Senac. Aracaju.(Apostila) |
| | | | | Bloco de anotações, caneta, pasta classificadora |
| Informações Turísticas | Noções Básicas do Turismo | 50 | 160 | Noções Turismo. Senac. Aracaju.(Apostila) |
| | Língua Inglesa | 30 | | Inglês. Senac. Aracaju.(Apostila) |
| | Técnicas de Informações Turísticas | 80 | | Informações Turísticas. Senac.(Apostila) |
| | | | | Bloco de anotações, caneta, pasta classificadora |
| Boas Práticas na Manipulação de Alimentos | Noções Básicas do Turismo | 50 | 160 | Noções Turismo. Senac. Aracaju.(Apostila) |
| | Língua Inglesa | 30 | | Inglês. Senac. Aracaju.(Apostila) |
| | Técnicas de boas práticas na manipulação de alimentos | 80 | | PEREIRA, Luciane; PINHEIRO, Andréa Nunes; SILVA, Gleucia Carvalho. Boas Práticas na manipulação de alimentos. 7. reimp. Rio de Janeiro: senac nacional, 2014. 96 p. |
| | | | | Bloco de anotações, caneta, pasta classificadora |
| Eletrônica e Manutenção Geral para Hotéis | Noções Básicas do Turismo | 50 | 160 | Noções Turismo. Senac. Aracaju.(Apostila) |
| | Língua Inglesa | 30 | | Inglês. Senac. Aracaju.(Apostila) |
| | Técnicas básicas de instalação e manutenção em redes elétricas | 80 | | Eletricista Instalador Predial de Baixa Tensão. Senac. (Apostila) |
| | | | | Bloco de anotações, caneta, pasta classificadora |

PLANO DE EXECUÇÃO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL E EMPRESARIAL NOS POLOS VELHO CHICO E COSTA DOS COQUEIRAIS, NO ÂMBITO DO PROGRAMA NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DO TURISMO – PRODETUR NACIONAL SERGIPE.

PRODUTO 3 (VERSÃO FINAL)

9. PLANEJAMENTO / CRONOGRAMA

Os cursos foram executados no período de 27/03/2017 a 12/12/2017, conforme cronograma, diários de classe e listas de frequência constantes no Apêndice.

Ressaltamos que devido à falta de demanda por parte do público-alvo, o curso de Fabricação de Peças Artesanais não foi executado.

PLANO DE EXECUÇÃO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL E EMPRESARIAL NOS POLOS VELHO CHICO E COSTA DOS COQUEIRAIS, NO ÂMBITO DO PROGRAMA NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DO TURISMO – PRODETUR NACIONAL SERGIPE.

PRODUTO 4 (VERSÃO FINAL)

10. CERTIFICAÇÃO

Foram capacitadas e certificadas 1.068 pessoas composta por proprietários de micro e pequenas empresas turísticas nos segmentos de Meios de Hospedagem, Alimentos e Bebidas, Agências de Viagem, Transportadoras e Locadoras de Veículos, Entretenimento e Lazer e pessoas interessadas em abrir o próprio negócio ou que estão iniciando nas atividades turísticas, gerentes de bares, restaurantes e hotéis ou pousada nos cursos de Cozinheiro Básico, Garçom Básico, Camareiro Básico, Vendedor de Artigo para Turista, Elaboração de

Roteiro para Condutores de Visitantes, Informações Turísticas, Boas Práticas na Manipulação de Alimentos para Serviços de Alimentação, Eletrônica e Manutenção Geral para Hotéis, executados nos municípios de Aracaju, Amparo do São Francisco, Barra dos Coqueiros, Brejo Grande, Canindé de São Francisco, Estância, Gararu, Indiaroba, Itaporanga, Laranjeiras, Monte Alegre de Sergipe, Neópolis, Nossa Senhora da Glória, Nossa Senhora do Socorro, Pacatuba, Pirambu, Propriá, Poço Redondo, Santa Luzia do Itanhý, Santo Amaro das Brotas e São Cristóvão.

Os certificados foram entregues aos alunos em eventos promovidos pelos representantes das secretarias municipais, responsáveis pelo acompanhamento e coordenação local dos respectivos cursos e com representantes tanto da equipe técnica do Senac e também da equipe da Secretaria de Turismo do Estado de Sergipe, conforme cópias físicas e digitais dos certificados e relação de alunos encaminhados na versão preliminar do Produto IV. A relação de alunos comprovando a entrega dos certificados consta no Apêndice.

Através dos eventos de certificação, atingimos a marca de 100% de certificados entregues aos alunos, reduzindo significativamente o índice de arquivamento desse documento. Os benefícios para os alunos são imensuráveis, principalmente para os alunos do interior, uma vez que a necessidade de deslocamento dificultava a retirada do certificado no CFP/Aracaju.

As entregas dos certificados foram planejadas juntamente com os representantes dos municípios que organizaram eventos para certificação e convidaram representantes das instituições Senac e Prodetur, segue as seguintes secretarias municipais do turismo dos municípios:

Os eventos ocorreram nas seguintes datas e locais:

- ESTÂNCIA - 03/07/2017 / Local: Centro Pastoral Esperança de Deus
- ESTÂNCIA - 10/08/2017/ Local: Escola Estanciana das Artes
- ITAPORANGA - 11/08/2017 Local: Auditório Municipal - Avenida Deputado José Conde Sobral, S/N
- INDIAROBÁ – Local: Escolinha do Divino
- NEÓPOLIS – 30/10/2017/ Local: Cras do Município
- SÃO CRISTOVÃO – 06/11/2017/ Local: Paço Municipal
- SANTO AMARO - 05/12/2017 / Local: Cras do Município
- ITAPORANGA - 06/12/2017 / Local: Colégio na Ilha Men de Sá
- LARANJEIRAS – 07/12/2017 / Local: Clube Social
- SANTA LUZIA – 11/12/2017 / Local: Associação de Pescadores

- BARRA DOS COQUEIROS – 12/12/2017 / Local: Auditório da Ação Social
- GARARU – 14/12/2017 / Local: Secretaria de Turismo
- AMPARO DO S. FRANCISCO – 14/12 / Local: Secretaria de Turismo
- ARACAJU – 14/12 / Local: Auditório Senac
- CANINDÉ DO SÃO FRANCISCO – 20/12/2017/ Local Clube Altemar Dutra:
- POÇO REDONDO – 20/12/2017 / Local: Colégio municipal Menino Deus
- ESTÂNCIA – 22/12/2017 / Local: Secretaria Municipal de Turismo